Des Curiösen Künstlers
Andern Theils Erstes Buch/
welches handlet
Vom Acker- und Feld-Bau.

Beobachtungen von denen jenigen Dingen / welche zum Acker-Bau erfordert werden.

I.

DEr Feld-Bau hat gemeine Principia mit der Welt/nemlich Erde/ Wasser / Lufft und Sonne; dann diese Kunst steiffet sich auf solche vier Stücke / als auf feste Säulen / und so man eines darvon wegthut/ so hat der Acker-Mann wenig Gutes zu hoffen.

II. Der Feld-Bau/oder das Acker-Leben/ ist das allernatürlichste/ältiste/unschuldigste und anmuthigste Leben. Das natürlichste ist es/weiln es am besten der Natur nachahmet/und eine höchstgetreue Dienerin der Naturisten. Es ist das ältiste / ja gewiß weit älter / als das Stadt-Leben/ sintemaln Adam unser erster Vatter den Acker gebauet / ehe noch einige Stadt neu erbauet worden. Es ist das unschuldigste Leben so wohl / wann man die Personen betrachtet / welche gemeiniglich Einfalt und Frömmigkeit lieben; als auch/ wann man die Nahrung und den Gewinn ansiehet / welcher weder gefährlich/ noch unflätig / noch betrüglich ist.

Das Einkommen vom Acker Bau (sagt Columella) ist das allerunschuldigste und redlichste. Cicero, sagt: es seye unter allen Dingen / woran man etwas überkommet/nichts bessers/ nichts reichlichers / nichts einem freyen Menschen anständigers / als der Acker-Bau. Es ist das anmuthigste Leben/ ja es ist ein Meer der Lustbarkeit und Anmuthigkeit / dann was kan den Augen lieblichers vorgestellet oder gemahlet werden / als die grünen und mit allerhand Farben gezierten Blumen versehene Wiesen / als die in so schöner Ordnung gesetzte Bäume / als die trefflichen Weinberge und Oel-Gärten? Was ist erfreulichers als die Herrschafft über die Erden zu haben? Was ist anmuthigers als die grossen Viehe-Heerden auf der Weyde zu sehen? Wann das Hönig aus denen Bienen-Stöcken zu nehmen? oder die Schafe ihrer Wollen zu berauben? oder die Früchte in dem Herbst abzubrechen? oder Weinlese zu halten?

III. Der Feld-Bau bestehet in dreyen Stücken: Das erste Stuck bestehet in Erkäntnuß des Grund und Bodens/ worbey viererley zu beobachten/ nemlichen seine Forme/ die Natur der Erden/ die Größe/ und Verwaltung. Das andere Stuck begreifft in sich den Bauren Werckzeug/ welcher entweder ist stimmbar/ oder halb-stimmbar/ oder gantz stumm: Der stimmbare Werckzeug sind die Arbeiter; der halb-stimmbare sind die Ochsen/ Pferd/ Hunde; der stumme Werckzeug sind die Körbe/ Fässer/ Stricke/ und dergleichen. Das dritte Stuck betrachtet/ was auf dem Felde/ Grund und Boden zu verrichten.

Etliche zum Acker- und Feld-Bau dienliche Regeln und Unterweisungen.

I. Die Getreyd-Acker müssen eine erhöhete Ebene haben/ und nur etwas weniges nieder gelegen und abhängig sehen/ auch dem Lager eines Feldes nachahmen. Die Wein-Gärten stehen schön auf Hügeln/ und die Wälder auf den Bergen.

II. Im Feld-Bau ist derjenige Feld-Ort bequemlicher/ welcher nach einem Theil gantz und gar gleichmäßig sich neiget und abhängig erzeiget/ als der jenige/ so nach der Richtschnur durchaus abgegleichet ist: Dann ein solcher Ort/ der so gar eben ist/ hat keinen Abfall des Wassers/ und wird dannenhero sumpficht/ insonderheit aber/ wann er etwas ungleich ist.

Das jenige Felde/ spricht Columella, welches nicht in einer gar gleichen Ebene und Richtschnur lieget/ sondern nur ein wenig für sich geneiget sich erzieht; der jenige Hügel/ der sich nicht zu jähe/ sondern allgemächlich in die Höhe Kräutern bewachsen ist/ wird von dem Acker-Bau verständigen Leuten am meisten heraus gestrichen. Biß hieher Columella.

III. Die Form und Ordnung/ ist im Feld-Bau sehr wol zu beobachten. Dann die jenigen Felder geben warhafftig vielmehr/ und sind fruchtbarer gerathen/ auch den Acker-Leuten nach Wunsch und Wolgefallen/ welche eine schöne und anmuthige Gestalt überkommen; wie man solches in Baum- und Oel-Gärten/ da die Bäume in schöner Ordnung gesetzet/ und durch gemäßigte Zwischen-Räume unterschieden/ wie auch in andern dergleichen Dingen klärlich zu sehen. Kan derohalben von einem mit gerechter Weite begabten/ aber nicht gleich so fleißig und schön gepflügten Acker gar wenig gutes Weins und Getreyds gesammlet werden. Ein kleiner Raum/ der wol und fleißig gewartet wird/ ist fruchtbarer/ als ein grosser Platz/ vor deme man schlechte Vorsorge träget.

Es ist auch gar gewiß und unzweiffelhafftig/ daß/ wann die Wein-Reben und Bäume nach der Ordnung gesetzet sind/ selbige alsdann gleiches Himmels-

Liecht

Liecht der Sonnen und des Mondes gewesen / und dannenhero die Früchte desto geschwinder zeitig werden / eine grössere Menge derselben hervor kommen / und eine grössere Geld Summa daraus könne gelöset werden.

IV. Der Acker solle schwächer seyn dann der Ackersmann / dann wann der Grund des Ackers stärcker wäre / als der jenige / so ihn bauen solle / würde je derselbige nothwendig unter der schweren Arbeit erliegen müssen. Es ist gar gewiß und außer allen Zweiffel / daß ein grosser / aber darbey nicht recht gewarteter Acker weniger Früchte bringet / als ein kleiner / dessen man fleißig pfleget. Maro hat dieses wol gewust / wann er sich vernehmen lassen: Laudato ingentia rura, exiguum colito, das ist / der Ackermann mag wol ein grosses Land Gut loben / wann er sein geringes wol bauet.

V. Ein Acker solle ein Jahr um das andere entweder gar nicht besäet / oder doch mit geringerer Saat versehen werden / welche nemlich die Erde nicht gar zu sehr aussauget.

VI. Magere Hügel solle man im Sommer nicht ackern / sondern um den Anfang des Herbst-Monats. Dann wann vor solcher Zeit die Krafft- und Safftlose Erde umgepflüget wird / so wird sie von der Sonnen-Hitze verbrennet / und hat hernach keine Krafft mehr übrig.

VII. Ein jeder Mist / der zu rechter Zeit hingeleget worden / und ein Jahr geruhet hat / ist der Saat höchstnutzlich. Denn er hat noch seine völlige Kräfften / und erzeuget keine Würmer.

VIII. Gleichwie der jenige Acker gefrieret und erkältet / der nicht gedunget wird; also verbrennet der jenige / der gar zu viel gedunget wird / und hat der Ackermann mehr Nutzen von der offtmaligen als unmäßigen und allzuvielen Düngung.

IX. Wann man ackern will / muß man zuschauen / daß der Acker nicht zu letticht / oder nicht etwan von geringem Regen nur in etwas naß seye / welches alsdann gemeiniglich zu geschehen pflegt / wann ein schlechter Regen nach langer Trockne und Dürre nur den obern Theil der Erdschollen naß gemachet / die darunter liegende Erde nicht einmaln berühret.

X. Der Saame solle über ein Jahr nicht alt seyn / weiln sonsten zu besorgen / er möchte gar nicht aufgehen.

XI. Alle Saat solle man im zunehmenden Monde um laulichten Tagen / das ist / die nicht zu kalt und zu warm seyn / verrichtet werden.

XII. Eine zähe / dicke / kleibigte und feuchte Erde machet den Dünckel und Wäitzen wol wachsen.

Die Gerste geräht wol in trocknen und linden Acker; im letticht en Grund verdirbt und erstirbt / was gesäet worden.

XIII. Ein Meyerhof solle an keinen niedrigen / tieffen und holen Ort erbauet werden / weiln so wohl die starcke Platz-Regen / als die aufgerissene

sich starck begiessende/ und die freyen Felder überschwemmende Flüsse/ wie auch die plötzliche Anflüsse der Bäche/ solchen Gebäuen grossen Schaden zuzufügen pflegen.

XIV. Zu Erbauung eines Meyerhofes/ solle man einen sehr hohen Ort auserlesen/ welcher den gantzen Tag von der Sonne kan erleuchtet werden/ und allwo überdiß die Winde ungehindert durchwehen können/ wodurch alles schädliche/ das sich allda etwan möchte gesammlet haben/ könne gar leichtlich vertrieben werden.

XV. Der vörder Theil des Meyerhofs solle von der schädlichen Winde-Region abgekehret/ und dahin gewendet seyn/ wo die heilsame Winde gemeiniglich her zu kommen pflegen.

XVI. Kein Meyerhof solle an sumpf- und pfützigte Oerter erbauet werden/ weiln sie im Sommer ein schädliches Gifft ausdämpffen/ und kleine Thierlein ausbrecken/ welche man nicht einmaln/ wegen ihrer Subtilität/ mit Augen sehen kan/ so sie aber vermittelst des Athems in dem Leibe gezogen worden/ und durch den Mund und Nasen-Löcher sich eingedrungen/ sind sie eine Ursach höchst gefährlicher und fast unheilsamer Kranckheiten.

Es werden auch an solchen sumpfichten Orten andere mit schädlichen Stacheln bewaffnete und mit grossen Hauffen einher fliegende Thierlein/ wie auch Nattern und Schlangen erzeiget.

So werden auch überdas der Bauren-Werckzeug/ und die auf- und unaufgeschüttete Früchte an solchen Orten von Rost/ Schimmel und Feuchtigkeit gantz und gar verderbet.

XVII. Der Meyerhof soll in warmen hitzigen Orten gegen Mitternacht sehen (sind Worte Plinii) in kalten aber gegen Mittag/ und in temperirten gegen dem Tag und Nacht gleichenden Aufgang. Dann warhafftig es wird ein Meyerhof am allerbequemlichsten an den letzgemeldten Ort gesetzet; weiln er auf solche Weise im Sommer überschattet/ und im Winter von der Sonnen bestrahlet wird.

XVIII. Die Kuche eines Meyerhofs solle hoch seyn/ damit man sich desto weniger/ wegen des Stockwercks einige Feuers-Brunst zu befürchten habe. Columella will/ man solle sie auch zimlich weit bauen/ damit man in derselben zur Winters-Zeit frühe vor Tage die Speise bereiten und auch verzehren/ ja noch mehr andere nothwendige Sachen verrichten möge.

XIX. Ein Meyerhof soll entweder ein Wasser haben/ das in ihme selbst entspringet/ oder doch ein solches/ das aus einer lebendigen Quelle dahin geleitet worden/ oder er solle mit einem nicht weit darvon entlegenen Schöpf-Brunnen versehen seyn/ welcher nicht gar zu tief zu schöpffen/ auch dessen Wasser nicht eines bittern oder saltzichten Geschmacks seye.

XX. Die Ställe sollen also gebauet werden / daß das Viehe von der Kälte und Sonnen-Hitze befreyet bleibe.

Man solle auch gute Vorsorge tragen / daß keine böse Feuchtigkeit hineindringe; und so ja einige sich darinnen befände / selbige bald wieder möchte ihren Ausgang haben / damit nicht etwan der Grund der Wände verfaulen / noch die Klauen des Viehes einigen Schaden nehmen mögen. Die Breite eines Kühe-Stalls aber solle zehen oder zum wenigsten neun Schuhe austragen / damit das Viehe desto bequemlicher sich niederlegen / und der Viehe-Treiber desto leichter solches umgehen möge.

XXI. Was flüßige Sachen sind / als Wein / Oel / ꝛc. solle man unten auf der Ebene liegen lassen / und zum Gebrauch aufbehalten.

Trockene Sachen / als Getreyd / Heu / Laub / Spreu / und anderes Futter / solle man auf die Böden schütten.

XXII. Die Korn- oder Getreyd-Böden solle man also zurichten / daß durch enge Fensterlein die Nord-Winde streichen können / dann weiln ein solches Lager des Himmels insonderheit kalt / und gar nicht feucht zu seyn pfleget / so wird es zur Erhaltung der aufgeschütteten Früchte höchst-dienlich seyn.

XXIII. Die Wein-Keller sollen weit von Cisternen / Bädern / Mist-Stätten / und andern unflätigen Orten / entfernet seyn / dann die feuchten Ausdämpffungen solcher Dinge pflegen dem Wein grossen Schaden zuzufügen.

XXIV. Zum Meyerhöfischen Acker-Bau gehören unter andern zum wenigsten zween Teiche: der eine vor die Gänse und das Viehe; der andere vor die Weiden / Reuten / und andere Dinge / die nothwendig im Wasser liegen und weichen müssen / sollen sie anderst nutzlich gebrauchet werden; es gehören auch zwo Mist-Stätte darzu / in die eine solle der neue aus dem Meyerhof geräumete Mist getragen / und darinnen ein Jahr lang aufbehalten werden. Aus der andern solle man den zimlich alten und recht faulen Mist nehmen / und an gehörige Ort abführen. Ferner sollen diese beyde Mist-Stätten in etwas niedergebogen und abhängig auf ebener Erde erbauet seyn / damit die Feuchtigkeit durchgehen möge.

XXV. Man solle einen solchen Meyer erwählen / der eines frischen und mittelmäßigen Alters seye / nemlich vom dreyßigsten biß ins sechzigste Jahr / mit starcken Armen und guten Leibes Kräfften begabet; der nicht erst von seinem untergebenen Gesind lernen dürffte / was man thun und verrichten solle; sondern / der solches selbst unterweise / als ein Meister seine Lehrlinge / und zwar nicht allein mit Worten / sondern auch mit lebendigen Beyspielen und Exempeln: der selten aus seiner Meyerey bleibe / damit seine Abwesenheit dem Gesinde nicht zur Trägheit und Verübung allerhand Leichtfertigkeit gleichsam Gelegenheit darreiche; dessen Befehle nicht gar zu schlecht / nachläßig und liederlich / auch nicht zu unmenschlich und Tyrannisch seyen; der sich des Schlafs und Weins nicht zuviel

bediene/ weiln beydes dem Fleiß grosse Hindernuß bringet; dann wann er immer truncken/ toll und voll ist/ so wird er nicht allein träg in seinem Amt/ sondern er verlieret auch sein Gedächtnus noch darzu; so weiß auch ein Verschlaffener um das zehendste nicht/ das vorzugehen pfleget. Endlichen solle ein Meyer von Venerischen Wollüsten entfernet seyn. Dann wann er sich denselben einmal ergiebet/ so wird er schwerlich an etwas anders/ als was er liebet/ gedencken.

XXVI. Wann ein Meyer einen emsigen und fleißigen Arbeiter unter seinen Leuten vermercket/ solle er unterweilen ihn an Feyertägen an seinen Tisch essen lassen. Er solle auch mit seinen besten Arbeits-Leuten abreden/ was man vor Arbeit verrichten solle: dann wann selbige spühren werden/ daß man sie etwas mehrers als andere achte/ werden sie desto fleißiger ihre anvertraute Arbeit verrichten. Dahin gehöret auch/ daß ein Meyer die fleißigsten Arbeiter etwas besser mit Essen/ Kleidung/ Freyheiten/ und dergleichen mehr/ halte.

XXVII. Ein Meyer solle zum öfftern zuschauen/ was seine Leute arbeiten/ und sie embsig antreiben/ dann man muß auf nichts so sehr/ auch bey den allerschlimmsten Menschen Achtung geben/ als daß man fleißig nachforsche/ was man arbeite und vorhabe.

XXVIII. Ein Meyer solle mit doppeltem Bauren-Werckzeug versehen seyn/ damit wann etwan eines und anders verderbet worden/ man es nicht von den Nachbaren entlehnen dörffe.

XXIX. Ein Meyer solle auf seinen Hof/ wie ein Herr in der Stadt/ allen Bauren-Haußrath aufschreiben/ und ein jedes Stuck an seinen gehörigen Ort bringen.

XXX. Die erfahrne Meyer rathen/ man solle um die Gräntzen eines Land-Gutes oder Meyerhofs etliche Bäume pflantzen/ damit aller Streit wegen der Gräntzen/ möchte unter den Benachbarten aufgehoben werden/ und damit solche Bäume an statt eines Zauns seyn/ den Schaafen das Laub verschaffen/ das Reisig auf den Heerd und Ofen/ wie auch zum Umzäunen darreichen mögen.

XXXI. Wann an den Gräntzen des Land-Guts ein Eichen-Wald stehet/ so darff man dahin keinen Oel-Gart n ordnen. Dann die Oel- und Eichel Bäume sind einander von Natur gantz zuwider/ daß sie nicht allein gar wenig tragen/ sondern auch vor einander fliehen/ und sich einwarts nach dem Grunde und zur Erden beugen. Wie aber die Eich-Bäume die Gegend eines Grundes unfruchtbar machen/ also hat es eine Bewandnus oder Beschaffenheit mit den grossen und vielen welschen Nußbäumen/ wann sie dahin gepflantzet sind.

XXXII. Wann man unabgerichtete Ochsen an den Pflug spannen will/ so müssen sie entweder drey oder vierjährig/ und nicht darüber noch darunter

ter seyn. Beyde müssen gleich gesund und starck erwählet werden / dann wann einer schwächer als der andere wäre / würde er bald unter der Last erliegen müssen. Allgemächlich muß man sie zum Joch gewehnen / und einen unerfahrnen zu einen abgerichteten spannen / weiln jener auf solche Weise durch Nachahmen wird können folgig gemachet werden. Anfangs aber solle man solche Neulinge und abgerichtete Ochsen auf ein ebenes Feld ohne Pflug / hernach erst mit einem leichten Pflug / und zwar nur durch den Sand / oder eine gar weiche Erden führen; wann man sie zum Ziehen gewehnen will / so muß man sie anfangs an leere Wägen spannen / und solche fortziehen lassen.

XXXIII. Varro theilet die Jahrs-Zeit in acht Intervalla oder Zwischen-Räume / welche von den Ackersleuten fleißig sollen beobachtet werden.

Das erste Intervallum ist zwischen der Zeit der Westwinde / (welcher den 8. Hornungs Tag / wann die Sonne den 24sten Theil des Wassermanns erlanget / zu wehen beginnet) und der Frühlings-Vergleichung des Tages mit der Nacht / (Æquinoctium Vernum genannt) von 42. Tagen / zu welcher Zeit man allerhand Saamen säen / die Wurtzeln zu oberst der Erden abschneiden / die Wiesen reinigen / weiden / pflantzen / und die Erden umpflügen solle.

Das andere Intervallum ist zwischen der Frühlings-Vergleichung des Tages mit der Nacht / (welche in dem Mertzen einen Tag vor Gregorisch ereignet) und den Aufgang der Sieben-Gestirne von 45. Tagen / zu welcher Zeit man die besäeten Aecker ausjäten / das Kraut auf der Saat sondern / Weiden abkappen / die Wiesen verwahren solle.

Das dritte Intervallum ist zwischen dem Aufgang der Sieben-Gestirne und der Sommerlichen Sonnen-Wend (Solstitium æstivum zu Latein genannt) von 48. Tagen / zu welcher Zeit man neue Weinberge graben und hacken / die Reben abblättern / das Heu von den Wiesen abschneiden solle.

Das vierte ist zwischen der Sommerlichen Sonnenwend und Aufgang des Hundsterns von 29. Tagen / zu welcher Zeit man erndte / weiln die Ackerleute vorgeben / es seye das Getreyd 15. Tage in der Hülsen / in 15. Tagen blühe es / und in 15. Tagen werde es dürr.

Das fünffte ist zwischen dem Hundsstern und der Herbstlichen Vergleichung des Tages mit der Nacht (Æquinoctium Autumnale genannt) von 67. Tagen / zu welcher Zeit man Stroh schneiden / Hauffen bey einander tragen / umpflügen / und die wässerigen Wiesen wieder mästen solle.

Das sechste ist von Herbstlicher Vergleichung des Tages mit der Nacht biß zum Untergang der Sieben Gestirne von 32. Tagen / da man säen und Weinlesen halten solle.

Das siebende ist zwischen dem Untergang der Sieben-Gestirne und dem kürtzesten Tage im Jahr von 57. Tägen / zu welcher Zeit man neue Gruben graben / die Weinberge und Baum-Gärten schneideln solle.

Das

Das achte und letzte Intervallum ist zwischen dem kürtzesten Tage im Jahr und dem Westwind von 45. Tagen / zu welcher Zeit man das Wasser von der Saat ableiten/ Weinberge und Bäume schneideln/ und alles/ was unter einem Obdach geschehen kan/ verrichten solle.

Und also haben wir in diesen drey und dreyßig Regeln / und gleichsam in einer Summa / um Weitläufftigkeit zu vermeiden / die gantze Meyerschafft gleichsam vorstellen wollen / was aber ein jeder fleißiger Hauß-Vatter oder Wirth sonsten das gantze Jahr durch in seiner Wirthschafft auf seinem Meyerhof zu thun und zu beobachten / wollen wir hernach / so wir zuvor den Acker- und Feld-Bau auf das kürtzeste/ und so viel möglich solches seyn kan/ durchgangen und betrachtet haben werden / auch in einem kurtzen Begriff aus das beste/ getreulichste und deutlichste anführen und mittheilen.

CAPUT I.

Von Art und Eigenschafft der Aecker / und wie selbige von einander zu unterscheiden.

DAs Erdreich ist aller Saamen Mutter/ wird von der Sonnen geschwängert und fruchtbar gemachet/ daß dem gesäeten Saamen / sobalden es den empfängt / von Innwendig Nahrung giebet / damit er wurtzeln/ wachsen / sich ausbreiten / und seine Früchte tragen kan / dann so die Sonne das Erdreich nicht erwärmete / würde der Erdboden immerzu gantz todt seyn/ und nimmermehr keine Früchte bringen oder tragen können / wie man genugsam siehet daß den gantzen Winter aller eingesäete Saamen in der Erden gantz todt lieget / und nirgendhin wachsen will / biß so lange / daß die Zeit herbey kommet/ daß die Sonne hinwiederum mit ihrem Schein den Erdboden durchdringet / sobalden dasselbige geschicht / erfreuen sich alle Kräuter / samt den eingesäeten Saamen/ und wächset ein jedes nach seiner Art so wunderbarlich herfür / daß sich der Mensch nicht genugsam darüber verwundern kan.

So ist nun / wie bewust/ der Erdboden unterschiedlich: Einer ist von lauterer Erden kalt und naß: Der andere von lautern Sand hitzig und trocken/ und theils mit Erde vermischt.

Die Aecker von lauterer Erde sind auch mancherley: Einer ist wärmer als der andere / und nachdeme einer lieget / so hat er auch seine sonderliche Würckung.

Etliche liegen hoch / und seynd leimicht / dieselbigen seyn warm und sehr fruchtbar / wie auch die gar schwartzen Aecker dergleichen zu seyn pflegen.

Etliche aber / die niedrig liegen / denen die Feuchtigkeit und Nässe zuscheusset / seyn viel kälterer Eigenschafft/ und nicht so fruchtbar/ wie obige.

Die sandigten Aecker sind alle von hitziger Art / und allzuhoch liegen / tragen

tragen gar wenig Frucht / die Hitze ist Sommers-Zeit bey ihnen zu groß/und thut alles ausbrennen / welche aber niedrig / und auf Wassern und Quellen lieget / sind nicht so sehr hitzig / weilen vom Wasser gleichsam eine kalte Feuchtigkeit über sie steiget / und den Sand kühlet / in solchen sandigten Aeckern wohl thut etwas wachsen / aber nicht grossen Uberschuß.

Wo gemengte Aecker seyn / die muß man recht erwegen / welch Theil entweder die Erde / oder der Sand / eines das andere an dem viele übertrifft / dasselbe Theil hat an der Eigenschafft auch den Vorzug / und gehet dem andern Theil an der Art vor / als zum Exempel: So ein Acker mehr Sand hätte / würde der Sand mit seiner Hitze der Erden vorgehen / also auch / wo eine Erde an dem viele übertrifft den Sand / so muß des Sandes Natur und Hitze dem Erdreich den Vorzug lassen / und demselben in seiner Würckung nicht verhinderlich seyn: also hat es die Beschaffenheit mit allen Aeckern / und kan man eines jeden Art / Natur und Eigenschafft / wie gemeldet / durch den liegenden Grund wol erkennen / wie hernach der Bericht mit mehrern andeutet und zu verstehen giebet.

Was von leimichten gar schwartzen Aeckern zu halten seye.

Die leimichten gar schwartzen Aecker / die sich tieff in das Erdreich erstrecken / seynd der Eigenschafft warm und fruchtbar / auch die besten und gar guten Weitzen-Aecker. Wo nun ein solcher gelegener Acker ist / darein wird am meinsten Weitzen / Gersten und wenig Korn oder Haber / als nur zur Nothdurfft etwas ausgesäet / es seynd auch in solchen gewächsigen Boden die Wirthschafften gar leichtlich anzustellen / nachdeme alles Getreyd darinnen wohl und gerne wachsen thut / seynd gemeiniglich warm und starck / behalten lange die Tungung / also / daß man offt in sechsjährigen Mist noch Weitzen säen kan.

Es müssen auch solche Aecker mit dem Pfluge wohl durcharbeitet werden / und wollen tieff geackert seyn / nicht / daß man nur den Raasen oben abzeucht / damit man desto eher darvon kommet / wie die jenigen Bauren / so zu Hofe ackern müssen (welche ihren Rossen nicht zu wehe thun wollen) zu thun pflegen / sondern man solle tieff ackern / und die unterste Erden mit erreichen / welches dem eingesäeten Saamen zuträglich ist. Man kan auch solchen Boden nicht zu tieff ackern / das zu seichte ackern (wie zuvor gemeldet ist) ist eher schädlicher / derowegen so soll ihme ein jeder selber wol zu sehen / damit recht geackert / und an solcher Acker-Arbeit nichts abgebrochen werde / weiln sich auf das Gesinde allewege nicht zu verlassen ist.

Auf solchen guten Boden mag man den Saamen wol dick aussäen / und die Hand voll Körner nehmen / dann er die Stärcke zu treiben hat / so pfleget auch auf einem solchen Beethe so viel / als sonsten auf andern drey zu wachsen / dieser Acker hat keinen andern Zusatz / und ist für sich selber ein lautere Erden / und

je tieffer dieser Boden liegt/ je besser Früchte träget er/ und alles/was man nun darein säet / ergiebet sich wohl und behält auch die Tüngung gar lange / und ist an solchem Acker keine Arbeit vergebens angeleget / dahero auch dieser Acker allzu niedrig lieget / und man denselben mit Gräben nicht helffen kan / so schadet auch die Nässe leichtlich dem Saamen / und verhindert denselben in Wachsen / auf solchem Boden wachsen gerne die Eichen / Buchen / Küfern/ Dorn-Büsche/und sonsten allerley Holtz / sonderlich auch das Haar-weydigte Holtz/ so gut zu zäunen ist/und wo diß Holtz gerne zu wachsen pfleget/ allda gibt es guten Gersten und Weitzen Acker.

Was von weißen Aeckern mit Thon oder Letten vermenget / zu halten seye.

Dergleichen Aecker/so von Ansehen etwas weiß/und mit einem Letten vermischet seyn / die sind kalter Art und gar unfruchtbar / sie tragen nicht gerne Weitzen/ als nur Korn und etwas von Haber.

Der Lett ohne diß ist eine todte Erden / wann derselbe mit der Erden aufgeackert wird/ und/daß nur ein wenig die Lufft solchen Acker durchgehet/ oder / daß etwan die Sonne ein wenig darauf scheinet / wird solcher bald dürre/und oben hart / gewinnet wie eine Kruste/ daß also nichts herfür wachsen kan/so es aber auch etwas lange regnet / wird solcher Acker bald schwämmicht / darinnen das eingesäete Körnlein / gleichwie in einem weichen Taige oder Galbent lieget / so in die Länge nicht dauren kan / und endlichen darinnen umkommen muß.

Die Flüßigkeit dieses Ackers entwächset daher/ daß solcher Acker / gleichwie auf lautern Quellen lieget/welche/ wann es nur ein wenig regnet / sich bald ergiessen / über sich steigen / und quellen also den Acker von unten auf / und der gefallene Regen von oben wässern / und also gantz schwämmicht machen / daß der Acker keine Wärme haben kan / sondern dardurch kalt / zähe und ungeschlacht gemachet wird / dieser Acker kan auch sobalden nicht wie ein anderer Boden/ weiln er unter ihme zu viel Nässe hat/ austrocknen und treuge werden/ und je länger solche Nässe im Acker stehen bleibet / je kälter er dardurch auch so sehr ungewächsigt gemachet wird/dannenhero saget man/daß solche Aecker wasser-nöthig seyn.

Ein solcher Acker/ weiln der Grund nicht zum besten ist/und daß der weisse Letten der obigen Erden schadet / will allzutieff nicht geackert seyn / derowegen ein Ackers-Mann darauf gute Achtung solle geben / damit er nicht allzutieffe in Letten fahre / sondern nur so tieff als die gute Erde lieget/ ackere / und als es die Nothdurfft ist / auch es der Acker erleiden will / und weiln auch der Acker unter ihme die Stärcke nicht hat / so muß im Aussäen diese Maaß gehalten werden / daß er den Saamen nicht überschüttet / sondern mittelmäßig und nicht dicke (wie beym leimichten Meldung geschehen) eingesäet wird/ wie es dann die Erfahrung

fahrung bey solchen Aeckern selber mit mehrern ausweiset/ daß/ wo man solchen Acker zu dicke besäet/ nicht viel zu wachsen pfleget / wie zu Korn recht ist/ so muß die Tungung darnach angestellet / und auf 3. Beethe der Mist geschlagen werden / und währet solche Tungung über 3. Jahre nicht / doch mag man solchen Acker tüngen wie man will / und man kan ihn mit so vieler Tüngung nicht verderben/ und ist der Mist diesem Acker sehr nützlich / wird darvon erwärmet/ und fruchtbar gemachet / wo auch das nicht geschehe / daß solcher Acker öffters getünget würde/ so würde er manchmal gar schlechten Zuwachs geben.

So auch dieser Acker den Zuwachs von Letten nicht hätte/ welcher ihn kalt und zähe machet/ würde er so unfruchtbar nicht seyn/ weiln die Erde an ihme selber gut ist/ derowegen ist am allermeinsten auf die untere Erden zu sehen / und wo dieselbe / der obigen Erde nicht gleich und etwan zu wider ist / so muß man sich darvor hüten/ daß man selbige im Ackern nicht berühret/ welches die Ackers-Leute wol wissen/ und solche unfruchtbare Erden nicht leichtlich mit aufackern / auf solchen Aeckern wächset sonst nichts anders von Holtz/ als lauter bürckicht/ doch nicht groß.

Schwartzer Acker mit Sande vermenget.

Dessen Ackers Art ist zweyerley: Als der eine/ so in der Höhe liegt / ist ein guter gewächsiger Boden / es wächset darinnen allerley gut Getreyde/ so man denselbigen nur zu rechter Zeit / mit der Acker-Arbeit wol versiehet / und ihn nur recht tünget / doch / so ist dieser Boden den obigen schwartzen leimichten Aeckern nicht zu vergleichen / sonderlich so wächst in diesem Acker auch gerne Röthe und sehr guter Flachs / ist mittelmäßiger Art / nicht zu kalt / auch nicht zu warm / die Erde gehet dem Sande etlicher massen vor / darum dann auch derselbige um so viel desto fruchtbarer ist/ man mag solchen Boden (weiln er tief lieget/ und sich der todten Erden nicht zu befürchten ist) recht tief ackern/ und an der Acker-Arbeit nichts ermangeln lassen / ingleichen / so will dieser Acker wol getünget seyn/ und weiln er allerley Getreyde träget / so mag man zu Weitzen und Korn den Mist schlagen / wie recht ist / so wird auch der Saamen dicke eingestreuet/ doch nicht die Hände so voll (als wie bey den leimichten) genommen.

Die andere Art dieses Ackers (so in der Niedrige liegen / und dergleichen mit Sande vermenget) ist kalt und von scharffer Erden/ hat bald Wasser/ und wäre nicht sonderlich unfruchtbar / wann ihm die Nässe nicht zu sehr schadete/ welche sich der Art nach mit der Erden vergleichet.

Dem Sande also die Hitze zu benehmen / und ihn gleich wie tödten / und weiln die Erde gleich / wie auch das Wasser beyde kalter Natur seyn / als vereinigen sie sich wohl miteinander / und wird das Kalte dardurch vermehret / der Acker destomehr erkaltet / Wasser-nöthig und flüßig machet / solche Aecker tragen keinen Weitzen / als nur Korn / Haber und etzliche Sommer-Getreyde.

Die Beethe müssen gar hoch gemachet werden / damit die Nässe in die Furchen sincket / und den eingesäeten Saamen nicht so leicht Schaden thun kan.

Den Mist solle man zu rechter Zeit führen / und wie bräuchlichen ist / zu Korn schlagen/dauret nicht lange / darum so will solcher Acker offt und viel getünget seyn/ welches der Augenschein mit mehrern giebet/daß/wo der Acker sehr kalt ist/ man denselbigen mit nichts mehr und besser als mit der Tüngung erwärmen und zu rechte bringen kan.

Es will auch das Getreyde in solchen Aeckern balder erfrieren / der Saamen wird nicht zu dicke / als bey der ersten Art geschicht / ausgesäet / aber gar zeitlich solle man diese Aecker besäen / damit für dem Froste das Körnlein im Wurtzeln bewachsen / und nicht so leichtlich erfrieren kan/ und weiln die Nässe immerzu an dem Acker lieget / denselben sehr feuchtet und kältet / als solle man Fleiß anwenden/ damit man mit Gräben oder Wasser-Furchen denselben helffen thue. Es werden auch dergleichen Aecker/ gar viel der Nässe und Sauerkeit halben nur zu Wiesewachs gelassen / und theils zur Hütung gebraucht/ auf solchen Boden / als auf der Höhen wachsen gar schöne Eichen / Küfern und ander gut Holtz / auf der Niedrige aber wächst mehr nicht dann kurtz Küferichs.

Was von den Aeckern / welche oben gute fruchtbare Erden/ unten aber einen todten Sand haben/ zu halten.

Ein solcher Boden / der oben gut / mit zu wie leimicht und gelbe ist / und daß unten ein gantz todter Sand lieget / hat zwar die Beschaffenheit / daß er mehr von Wärme als von Kälte ist/ und daß aller Saame in der obigen Erden gerne und wol wachsen thut/ nur / daß auch die unten liegende todte Erde mit ihrer Schärffe / so sie von sich giebet / hinwiederum den Saamen nicht allerdings zuträglich ist/dann wo der Saamen diese todte Erden nur im wenigsten berühret / wird derselbe im Einwurtzeln und Wachsen sehr verhindert / als solle mit Fleiß auch acht gegeben werden / daß man mit dem Pfluge nicht zu tieffe hinunter komme / und daß man die todte Erden (wie zuvor auch gemeldet) nicht mit aufackere/so dasselbige geschehen/ und daß der Saame auf den todten Sand solte geworffen werden / würde nichts daraus wachsen/ sondern in derselbigen unfruchtbaren Erden gantz für todt liegen / und umkommen/sintemahlen solche todte Erden/dem eingesäeten Saamen/ kein Leben zum Gewächse geben kan/für welcher unfruchtbaren Erden man sich fürsehen / und den Pflug im Ackern allezeit so führen solle/daß noch ein drey Finger dicke/ der guten Erden auf dem todten Sande zum Einwurtzeln Stelle behält/damit derselbe unter sich wurtzeln / im Erdreich bekleiben/ aufwachsen / und seine Frucht tragen kan.

Zu Weitzen und Korn solle der Mist auf 2. oder 3. Beethe geschlagen wer-

den/

den / und so man diesen Acker wohl zurichtet / und mit der Tüngung denselben versiehet / so pfleget er auch gut Getreyde zu tragen. Den Saamen mag man zimlicher massen und was dicker als beym weiß-thonichten Acker Meldung gethan / umsäen / dann in solchem Acker aller Saamen / so er nur nicht die todte Erde berühret / wohl und gerne wachsen thut.

Mit diesem Acker hat es fast das Aussehen / wie mit obigen weiß-letti chten Acker / nur daß dis hierinnen der Unterscheid ist / daß bey diesem Acker die gute Erden oben für sich / und der todte Sand auch in seinem Ort unten lieget / und nicht ineinander (wo nur nicht zu tieff geackert wird) vermenget ist / und wo das wäre / daß solche Erden tieff genug läge / würde sie so fruchtbar seyn / als irgend ein Acker seyn mag / weiln aber derselbige nicht ist / und daß sich der todte Sand oder sonst dergleichen Erde bald finden lässet / so muß man bescheidentlich / wie angedeutet ist / mit dem Acker umgehen: Auf diesem Acker wachsen Fiechten / Tannen / Stein Eichen / auch Barcken / und sonsten etwas von weichen Holtz.

Von der Natur des roth-leimichten mit Sande vermengten Ackers.

In den Gebürgen und auf den Höhen werden leimichte Aecker / so viel rothen Sand haben / gefunden / und weiln des Sandes mehr ist als der Erden / so pflegen sie auch sehr hitzig zu seyn / und reissen Sommers-Zeit von der Hitze sehr auf / und so man derer Erden einen Klumpen in die Hände nimmt / so ist er auf einander dermassen erhartet / als wann man denselben mit Fleiß so hart zusammen geschlagen hätte / dieser Acker träget allerley Getreyde / nur nicht viel Weitzen / mit der Acker-Arbeit mag man zimlicher massen verfahren / doch daß man nur nicht allzutieffe ackern lässet / denn je tieffer man hinunter fähret / je mehr man Sand herauf bringet / doch lieget auch solcher Boden aufs feuchteste nicht / doch daß man gleichwohl im Ackern die rechte Maaß halten muß / die meinste Tungung bestehet zum Korn / und will der Mist zum dickesten beschlagen seyn / damit weiln der Acker vorhin hitzig ist / dardurch noch hitziger gemachet werde / die Aussaat an solchen Acker geschiehet zimlicher massen / und wie sonsten gute Korn-Aecker pflegen besäet zu werden.

Wann aber der Leim den Sand übertrifft / so ist ein warmer und überaus fruchtbarer Boden; Man mag mit der Acker-Arbeit / item / mit der Tüngung und dem Aussäen allermassen (wie oben gemeldet ist) gegen ihme verfahren / ein solcher Acker trägt Weitzen und allerley Getreyde. Auf einen solchen Boden / wie zum ersten erwehnet worden / wachsen die Fiechten und Tannen am liebsten / und gar wenig von Eichen.

Was von mit groben weissen Sande und mit viel kleinen Steinlein vermengter grauen Erden zu halten.

Hin und wieder werden gar zu viel dergleichen graue Aecker gefunden /

welche einen groben Sand mit viel kleinen weissen Steinlein vermenget haben. Ist sonsten ein fester tieffer Boden / sonderlich / wo er ein wenig in der Höhe lieget / bringt er ein schön / frisch und gut Getreyde / und ist auch nicht unfruchtbar / Weitzen und Korn / auch aller Saamen thut darinnen wohl gerathen / nur daß solcher Acker wohl gedünget / und mit der Acker-Arbeit zugerichtet seyn will.

Solcher Acker ist wohl kalter Natur oder Art/ aber durch den Sand / so von Natur hitzig ist/ wird ihme an der Kälte viel benehmen und wo auch solcher Sand der Erden vorgienge/ daß dessen mehr / dann der Erden wäre/ so würde er hitzig und nicht allerdings so fruchtbar seyn.

In diesem Acker/ weiln er die Stärcke hat/ mag man zimlich dicke einsäen/ und den Saamen nicht spahren / auch so nur halbicht Wetter darnach ist/ thut er sich wohl ergeben.

Wann aber auch solcher Acker in der Niedrige liegt / also daß die Nässe denselben zulaufft/ ist er schon nicht so fruchtbar/ als der jenige / so etwas in der Höhe lieget / dann er von der Nässe sauer und unfruchtbar gemacht wird welche dann verursachet / daß nur Korn und etliche sömmrige Getreyde darinn wachsen will / als muß man ihme mit Acker-Arbeit helffen (und wie beym schwartz-sandigten Acker auch angezeiget) so solle man feine hohe erhabene Beethe machen/ damit die Nässe in Furchen bleibet/ und der Saame also eintrucken/ desto besser wurtzeln/ aufgehen/ und wachsen kan.

Die Tungung geschicht/ wie sonsten zum Korn gebräuchlich/ ist aber nicht allzudicke.

Auf solchen Boden wachsen auch gerne Eichen und Tannen / so wol auch ander Holtz so zum brennen gut ist.

Was von braunem Sand / klein wie Mehl und mit Erde vermengt/ zu halten.

Die Aecker / so an der Farbe braun / und des meinsten Theils mit einem kleinen Sande wie Mehl vermenget seyn / die seyn schon mehr von Hitze als von Kälte / und ist nicht eine feiste Erden / wird Winters Zeit von Fröste leichtlich aufgezogen / daß der Saame gar leichtlich erfrieren thut / aber die Sömmrige / als Gersten / Habern / Hirse / Kraut und Ruben / thut im Sommer wohl wachsen und gerathen / Weitzen aber nicht viel / und will auch solcher Acker wol gedünget und tieff geackert seyn / der Saame wird auch nicht so dick/ wie anderwärts geschiehet / weil der Acker schon mehr von Sande/ dann von Erden ist / eingesäet/ und dieweiln auch im solchem Acker die Winter-Saat leicht umschläget/ und in dem harten Winter Schaden nimmt/ so haben etliche diesen Brauch/ daß sie zu Hülffe das Brach-Feld alle Jahr milde besäen/ als nemlich mit lauter Sömmrige/ darzu dann allewegen gedunget werden muß / und wann solche Sömmrige von Acker einbracht ist / so wird das Feld bald wieder ge-

gerühret / und wann es Zeit ist / mit Weitzen und Korn über Winter besäet und kommt die vorhergehende Tüngung dieser Saat etlicher massen zu statten; so auch diß nicht wäre / daß dieser Acker alle Jahr getunget würde / würde er nicht viel tragen / derowegen sich die Leute dahin befliß itzigen / daß sie es an der Tüngung nicht mangeln lassen. Auf einen solchen Boden wächset nur lauter Tannen-Holtz / und zuweilen eine Stein-Eiche mit zu auf / und ist des Sandes Art / daß darinnen Tannen-Holtz am liebsten zu wachsen pfleget.

Von weiß-sandichten Feldern.

Gemeiniglich auf den Höhen / und sonsten / wo die Feuchtigkeiten nicht zuschießen können / und da mitten auch keine Quelle ist / seynd solche weiß sandigte Aecker / etliche gar klein wie Mehl / etliche auch was gröber / ein solcher Acker ist über die maßen hitzig / und wann es einem solchen Acker nicht immerzu regnet / so thut alles ausbrennen; in der Tüngung muß man diese Bescheidenheit brauchen / daß man den Mist kaum auf 4. oder 5. Beethe schläget / und gar dünne / daß nur die Erde ein wenig überstreuet wird / breitet. Dann so man den Mist / so auch hitzig ist / gar zu dicke schlagen wolte / würde eine Hitze zu der andern kommen / und alles verbrennen / darum solche Tüngung desto öffter und fast über das Jahr geschehen muß / und wie mit der Tüngung eine Maas gehalten wird / also muß im Aussäen auch diese Gleichheit / und der Acker nur halb so dicke / als der braune Acker / besäet werden.

Sonsten ist es eine gar leichte Acker-Arbeit / welche man mit zwey Rossen verrichten kan / und so man gleich gerne tieff ackern wolte / so ist weiter hinunter der Sand noch hitziger / und zum Gewächse gar unbequem / wiewohln ohne diß in solchen sandichten und geringen Böden nicht viel zu wachsen pfleget / und giebet manchmalen kaum den Saamen wieder / trägt keinen Weitzen / als nur Korn / und etliche Kuchen-Speise von Hirsen und Heiden-Korn. Von Haber pfleget nur gar geringe Kiefericht nicht allzuhoch zu wachsen.

Von gelb-sandichten Aeckern.

Dieser Boden ist der allergeringste und unfruchtbareste / darzu auch ein überaus hitziger Sand / wo nun ein solcher todter Sand lieget / es seye oben oder unten in der Erden / allda ist nicht zu hoffen / daß was wachsen werde / und so auch gleich über diesem Sande ein anderer gewächsiger Boden lege / so will es doch nicht leyden / solchen Acker in die Tieffe zu ackern / wann das geschehe / würde man solchen todten Sand bald berühren / und so er aufgebracht / den Acker gantz verderben und unfruchtbar machen; dannenhero siehet man / daß an vielen Orten man nur oben gar seicht / und nur oben kaum das Rasen umackert / und also darein gesäet werden / welches die Ursache ist / daß unter den guten Boden bald ein gantz todter Sand lieget / und man der todten Erden nicht viel zu nahe komme / und je tieffer dieser Sand lieget / je tieffer kan man ackern / und ist der Saamen also zuträglicher.

Wann

Wann auch ein Acker mit solchem unfruchtbaren Sande erfüllet ist / kan demselbigen nicht wohl geholffen werden / und ist der nechste Weg / daß man denselben gantz unbesäet liegen lässet / weiln er ohne das nicht viel Uberschuß träget. Etliche / so sich von diesem Acker nehren müssen / die besäen denselben nur Stuckweiß / und lassen das meinste Theil wüste liegen bleiben / und was also dieses Jahr wüste gelegen / das besäen sie das andere Jahr / und also fort anpflegen sie diesen Acker zu besäen / zu bestellen / und zu genießen.

Demnach auch dieser Acker die Stärcke zu treiben nicht hat / als wird der Saame gar dünn bestreuet und getünget / in solchen sandigten Boden wächset das Küffer-Holtz am liebsten / wie nun eine jede Erden beschaffen ist / kan man ausdem zuwachsendem Holtze dasselbige bald erkennen und abnehmen.

Von denen niedrigen Aeckern.

Denen gar niedrigen Aeckern / so Wasser-nöthig seyn / solle man wissen mit Graben zu helffen / damit die Nässe dardurch abgeführet / und der Acker trocken gemacht werden kan.

Wann auch im Acker viel Steine liegen / die solle man alle Jahr auf der Brache ablesen / und in eine Furche ein Häuffel nach dem andern schütten / und nachmals / so man anderer Arbeit halben darzu kommen kan / dieselbige auf einen Wagen laden / und beyseits führen.

Auch solle man die Aecker vorsetzlicher Weise nicht wüste und unbesäet liegen lassen / sie werden sonsten bald zu zäh und ungeschlacht / und bringen Anfangs wann man sie wieder besäen will / die ersten Jahre nicht zu gut Getreyde / das ist / wie man spricht: Es seynd verwüstete saure Aecker / haben lange wüste gelegen / seynd nicht gearbeitet worden / welche sehr verwildert und eingegangen / werden übel zu zwingen seyn / und in etlichen Jahren nicht zurechte gebracht werden / dann dem Acker nichts mehr schadet / als wann sie so lange wüste liegen / mit Quecken überziehen / und durchwachsen lässet / seynd so bald nicht wieder auszubringen / und mürbe zu machen.

Einen jeden Acker nun nach seinen Qualitäten zu beschreiben / ist unmöglich / weilen derselben allzuviel und unterschiedlich seyn / auch öffters im Gewand / ein Stuck besser ist als das andere; Wer aber nun Lust uud Liebe zum Acker-Bau hat / der mache ihm seinen Acker wol bekannt selber / und erlerne aus allen Umständen / was Art und Eigenschafft sie seyn / und wie er ihme thun solle / damit er ihn am allerbesten brauchen und nutzen solle.

Von Feldern / wie sich dieselben alle Jahre an Nahmen verändern.

Ein jedweder Gut oder Vorwercke / so auch haben Zahlen ausgesetzt / solle haben 3. Felder / als

Erstlich / eines so da ist das Winter-Feld / darinnen man im Herbste die Winterung / als Weitzen und Korn säet / und also über Winter liegen lässet / das ist also das erste.

Das

Das andere wird genannt/das Sommer Feld/darein man im Frühlinge/ bald nach Weynachten etwan im Martio allerley Sommer-Getreyde/ als Gersten/ Haber/ Erbes/ Hirse/ Heide-Korn/ Lein und Hanff-Korn auszusäen pfleget. Das dritte Feld bleibet im Sommer unbesäet liegen/ so man zu Hütung vor das Viehe brauchet/ darvon es dann auch das Brach Feld genennet wird.

NB. Es ist aber zu mercken/ daß die Felder/ wie sie jetzt beschrieben/ die Nahmen ins künfftige hin nicht behalten/sondern sich auf folgende Weise alle Jahr verändern.

Als I. In das Feld/ so den vorhergehenden Sommer Weitzen und Korn getragen/ und auch darum da Winter Feld genennet worden/ wird auf den andern Sommer hernach auf dem Frühling etwan im Martio das Sommer-Getreyde gesäet/und also nicht mehr das Winter- sondern wegen gemeldter Sommer-Saat/ das Sommer-Feld genennet.

II. Belangend das andere Feld/ so vorhergehenden Sommer mit Gersten/ Haber und anderen Sommerige besäet gewesen/ und derentwegen auch damahls das Sommer-Feld genennet worden/ wird auf den andern Sommer nicht besäet/ bleibet zur Hütung liegen/ dannenhero solch Feld den vorigen Nahmen verleuret/ und also das Brach-Feld genennet wird.

III. Das dritte Feld/ so vorhergehenden Sommer unbesäet/ und das Brach Felde gewesen/ welches man biß zu Johannis mit Hütung genossen/ wird nachmals um Pfingsten mit Miste beführet/ und bald umgerissen/ verändert und verleuret seinen Nahmen hierdurch/daß es anjetzo vor Winters/ bald nach Michaelis mit Winter-Getreyde/ als Weitzen und Korn besäet/ und um derowegen das Winter Feld genennet wird.

Also werden alle Jahr die Felder umgewechselt/ und wird immerzu ander Getreyde darauf gesäet/ nach welcher Saat Zeit dann die Felder immerzu genennet werden/ geschicht darum/ daß man mit der Tungung desto besser fortkommen kan/und so man alle Jahr die drey Felder immerzu mit einerley Getreyde besäen/ den Saamen keinmahlen umwechseln/auch die Felder eines um das andere nicht ruhen lassen wolte/ so würden es die Aecker in die Länge nicht thun/sondern gantz schwach und unfruchtbar werden/ und endlich nicht vertragen wollen. Derohalben es die Nothdurfft ist/daß alle zwey Felder besäet/und das dritte Feld unbesäet gelassen wird/ zu diesem Ende/ damit das eine ruhet/ und künfftig desto besseren und richtigern Zuwachs haben kan.

Es seynd auch andere Gelegenheiten/ daß man auch die Aecker in 3. Feldern liegen hat/ welche aber wegen diß/ daß sie gar einen geringen Boden haben/ und/ daß sonsten in Wald-Hütung die Fülle vorhanden/ jährlichen allzugleich besäet werden/ und keines zur Hütung oder Brache liegen bleibet/ und wo auch das nicht wäre/ so würden solche Bauers-Leute öffters wenig

von Getreyde zu verkauffen haben / welches ihnen gleichwol zu statten kommet / und etlichermassen aushilfft / und wird in das dritte Feld / so billich Brache liegen und ruhen solte / nur von Küchel-Speise / als von Hirsen / Heide Korn / Hanff und dergleichen ausgesäet. Wann nun diese erste Saat der eingesäeten und zugewachsenen Sommerige eingebracht wird / so wird solcher Acker bald gerühret / eingeegt / und wiederum zur Winter-Saat geackert / und also Korn darein gesäet / und sagen solche Wirthe / daß solcher Acker schon vorhin getunget / gebracht und mürbe gemacht ist / derowegen es unnöthig / selbigen allererst noch einmaln brachen zu lassen / sondern man nur bald mit Rühren verfahren mag.

Ob nun solcher Acker (wie wir vernehmen) alle drey Jahr getunget wird / und fast das Ansehen hat / es solte dem Acker nicht viel schaden / wann er gleich alle Jahr besäet wird / so sagen doch die alten Haus-Vätter / daß nimmermehr solcher Acker ungeruhet das tragen wird / was er tragen kan / wann er das dritte Jahr geruhet hat / und nachmals wie recht ist / gedunget / und mit der Acker-Arbeit versehen wird / so kan auch solcher Acker / (den man alle Jahr brauchet und geneusst) die Krafft / Stärcke und Würckung nicht haben / als der jenige Acker hat / welcher seine Ruhe immerzu das dritte Jahr verbracht / und sich gleichsam wiederum erhohlet hat / so giebet es auch die Erfahrung / daß in solchem Acker / als welche alle Jahr besäet werden / das Getreyde nur in die Halmen wächst / und wenig Korn giebet; Es mag aber ein jeder sein Acker gebrauchen / wie er vermeinet / daß er ihme am besten trage / und zu geniessen seye.

Man sagt / ländlich / sittlich / wie es nur ein jeder Ort giebet / und daselbsten der Brauch ist / auch einer daselbsten wohnen will / so muß er sich nur lernen / in dieselbe Landes Art schicken / und seine Gelegenheit darnach anstellen. Nun wollen wir auch sehen:

Was das Tungen seye.

Die Tunge ist des Ackers beste Artzney / damit derselbe kan curiret werden / wann er ermagert / und durch vielfältige Besuchung etwan erkaltet und kranck worden ist / und daß er Schwachheit halben nicht mehr tragen will / so muß man ihme also mit der Tungung zu Hülffe kommen / ihn dardurch erwärmen und stärcken / auch ihn so viel destomehr mit Miste beführen lassen / damit er wiederum gesund werde / und seine vorige natürliche Würckung bekomme / damit so man den Acker nur immer zu geniessen / und keinmalen denselben ruhen und tungen lassen wolte / würde er endlich so mager und schwach werden / daß er nichts dann Unkraut bringen thäte / derowegen ein jeder Acker auf solchen Fall / wann er von der Stärcke abgenommen / und nicht mehr lang will getunget soll werden / und ist also die Tungung (wie gemeldet) recht des Ackers Artzney / dardurch er curiret und wieder zurecht gebracht wird.

CA-

CAPUT II.

Von der Tungung.

DJe Tungung ist insgemein viererley: Die erste Tungung geschicht zur Winter-Saat/ auf das Brach-Feld/ entweder die Woche nach Pfingsten / oder im Anfang des Junii / und sobalden der Mist ausgeführet ist/ solle er auch balden gebreitet/ und auf das eheste/ als es nur seyn kan/ untergebracht werden.

NB. Der Mist solle darum nicht lange auf dem Acker liegen bleiben / damit er nicht allzusehr ausdörre / und die besten Kräfften von der Sonnen ausgezogen werden/ und wo gute starcke Aecker seyn/ und man zu Weitzen tungen will / muß man den Mist noch so dicke schlagen / doch daß man allerwegen die Güte des Ackers / und was man darein säen will / wahrnehmen solle/ und wo solche starcke Aecker seyn/ mag man zu Weitzen tungen / wie man will / auch je stärcker und dicker Gemist / je länger hält er in solchen starcken Aecker wieder / wie es die Erfahrung giebet / daß in vielen Orten also getunget wird/ daß man in sechs und dreyßig-jährigen Mist/ Weitzen und Korn säen kan.

Wo aber die Aecker sandicht und nicht so starck seyn / ist besser / daß man zu Korn alle drey Jahre tunget. Weilen in solchen Aeckern der Weitzen allerdings nicht wachsen will / sondern leichtlichen umschläget / und das Korn in solchen Aeckern sich viel besser ergeben thut.

In den gar sandichten und geringen Aeckern/ muß man den Mist zu Korn kaum auf 4. Beethe schlagen gar dünn/ sonsten wo der Acker mit Miste überführet wird / brennet alles Getreyd aus / auch währet solche Tungung nicht lange/ und kaum ein oder aufs längste zwey Jahr.

Wann nun solche unterschiedene Aecker seyn / muß sich der Ackers-Mann darnach richten / und bey ihme erwegen / was darein am besten zu säen seye; auch die Tungung darnach anstellen / und wird gemeiniglich an vielen Orten in dergleichen Aecker nur Hirse / Heide-Korn und dergleichen Küchel-Speise gesäet.

Auch wird im Junio / der Mist auf den Ruben-Acker geführet/ und alsobalden untergebracht/ bleibet der gebrachte Acker biß zu Jacobi (da man alsdann den Rübe-Saamen zu säen pfleget) liegen.

Von der andern Tungung. Wann die Weitzen- und Korn-Aecker im Junio aus Ursachen/ daß etwan nicht Mist vorhanden gewesen/ nicht haben können getunget werden/ so ist das die andere Mist-Fuhr / wann man den Mist zur Winter-Saat/ etwan im Augusto auf dem gerührten Acker/ so bald derselbe eingeeget ist / pfleget auszuführen / welcher alsobalden gearbeitet / untergeackert/ und entweder Weitzen oder Korn darein gesäet wird.

Es ist aber die erste Tungung besser als diese / und geschicht solche lang-

same Mist-Fuhr gemeiniglich bey armen Bauers-Leuten / welche nicht viel Viehe haben/ daß ihnen am Pfingsten etwan der Mist mangelt / und nicht genugsam Tungung haben / oder wegen Mangel des Zug Viehes / daß sie denselben um diese Zeit / wann man zu brachen pfleget / nicht ausführen können / alsdann führen sie ihn hernacher aus im Augusto/ wann sie säen sollen.

Die dritte Tungung wird die Herbst-Mist-Fuhr genannt/ darum/daß man Herbst-Zeit etwan im October/oder zu Anfang des Novembris/ und kurtz vor Winters/ehe es zugefrieret (wann schon alle Arbeit auf den Feldern vorüber ist) den im Sommer gemachten oder übrigen Mist in das Feld/wo diesen Sommer die Wintrige gestanden/auf die Korn-Aecker zu Gersten/und dann etlichen zu Hirsen ins Brach-Feld/ oder zu Heide-Korn/Hanff-Korn oder Lein-Saamen / oder auf den Kraut-Acker ausführet / welche Tungung zur Sommer-Saat die beste ist/ sobalden auch dieser Mist ausgeführet und gebreitet ist / solle in alten Monden untergestürtzet werden/ und also über Winter liegen bleiben/ damit das Erfunden und dessen Fettigkeit wol in Acker einziehen kan / der Mist wird gemeiniglich auf drey Beethe/ wie zu Korn/ geschlagen.

Die vierte Tungung geschicht im Frühling/wann man zu Acker fähret/ aus diesen erheblichen Ursachen/wann man vor Winters etwan anderer Verrichtungen halben zur Mist-Fuhr nicht gelangen können: Item/so es am Mist gemangelt / oder der Ackermann faul und langsam ist/daß eine Arbeit nach der andern nicht wie billich befördert/ oder mit der Fuhr nicht zukommen mögen / so pflegen solche langsame Wirthe (wie auch bey der andern Tungung angemeldet/) den Mist auswarts etwan im April / zur Gersten / Hirsen / Heide-Korn und andern dergleichen Getreyde auf den vor Winters gestürtzten Acker/sobalden derselbe gerühret und wol eingeeget ist / auszuführen / wird bald untergeackert und darein gesäet.

In denen Orten / da man in Brauch hat / alle drey Felder zu besäen/ gebraucht man sich dieser Tungung am allermeinsten in das jenige Feld / so gemeinem Gebrauch nach die Sommer brache liegen und ruhen solte / darein säen sie allerley Kuchen-Speise / und wann das Getreyde wieder vom Acker kommet/ so rühren und besäen sie den Acker bald wiederum mit Korn / darzu sie nicht allererst tungen dürffen.

Diese Tungung ist nicht so gut/ als wann sie vor Winters geschicht/dann sich der jenige Mist / so vor Winters in Acker kommet / den Winter über wol erliegen und faulen kan / da sonsten der im Frühling ausgeführte Mist um diese Zeit ruhet/ und dem vorigen nicht zu vergleichen ist/ es müssens aber arme Leute machen/wie sie können/und nicht wie sie gerne wolten.

Dieses ist also kürtzlichen angedeutet / wie und wann man den Acker zu rechter Zeit/nemlichen des Jahrs viermal tungen kan/und welche Art zu tungen die beste sey.

Von

Von Eigenschafft des Mistes.

Gleichwie in allen Sachen ein Unterschied ist / also hat es auch eine Beschaffenheit mit dem Mist / daß einer zum tungen besser dann der andere ist / und hält man den Schaafs-Mist für den allerbesten und stärckesten / wird auf die Weitzen-Aecker ausgeführet / auch der Lein- Hanff- Kraut- und Ruben-Acker darmit getunget.

Der Mist / der vom Rind-Viehe gemachet wird / ist etwas schwächer / als der Schaafs-Mist / auch nicht fett / darmit werden die Korn-Aecker und Gersten-Aecker getunget.

Der Schweins Mist ist hitzig / und dem Hopffen am bequemsten / auch wird er insgemein unter andern Mist mit in die Tung-Gärten geführet und gebrauchet.

Der Roß-Mist allein ist nicht viel dienlich / weiln er sehr brennen thut / wird aber auch unter den Küh-Mist vermenget / und also mit auf den Acker geführet / ist den niedrigen Aeckern am dienlichsten.

Der Schlamm / so man aus den Teichen und Gruben haben kan / solle im alten Monden ausgeworffen werden / ist allem Getreyde dienlich / doch daß er zwar ein gantzes Jahr übereinander auf den Hauffen sich erlegen und gefaulet hat.

So er aber bald aus den Gruben / und so frisch auf den Acker geführet wird / ist er wegen seiner Schärffe / und daß er noch also gantz rohe ist / dem Acker wenig behülfflich / und bringet nicht viel.

Derowegen lassen ihn etliche auf einen Hauffen führen / und also auf einander zeitig werden / und wann er sich also ein Jahr lang wohl erlegen / sagen die Alten / daß er alsdann gut auf den Acker zu führen seye.

Die Schar-Erde / so man auf den Gassen aufscharren lässet / ist auf den Acker zu führen auch gut / daß man die Bäume in denen Gärten tunge.

Der Loh von Gärbern / so sie nicht mehr gebrauchen / wird auch auf die Aecker geführet / denn die Haare / so man von Fellen abschabet / seynd besser / auch werden die Aecker darvon gut.

Wie man einen jeden Acker bestellen / und alles darzu im Vorrath haben solle.

Ehe man zu Acker fähret / solle man den Zug-Rossen vier Wochen zuvor das Futter besser geben lassen / damit sie sich erstärcken und in der Acker-Arbeit desto besser ausdauren können.

Auch solle ein jeder alles Geschirr / so er zur Acker-Arbeit bedarff / wie auch Pflüge / Hacken und Egen wol zurichten lassen / und dasselbe beyzeiten in Vorraht schaffen / dann wann er zu Acker ziehen solle / daß es ihme an nichts ermangle / und an der Acker-Arbeit nicht verhindert werde; alsdann solle zu einem iedwedern Saamen der Acker nach Nothdurfft wohl und gut zu rechter

Zeit geackert / und aufs beste / als es jederzeit seyn kan / zugerichtet werden/ und sollen fleißige Wirth es an nichts ermangeln lassen.

Es würde sich nicht thun lassen/ wann man den Acker nur mit einem mal also hinüber fahren / und etwas an der Arbeit erspahren wolte / wie offt erfahren wird / daß solche faule und nachläßige Wirthe bißweilen den Acker gantz ungebracht liegen lassen / und nur denselben also schlechthin ackern; sondern man solle auf einem jeden Ort den Acker wol durcharbeiten / und also / wie es sich gebühret / denselben zu einem jedweden Saamen zurichten/ damit daß auch der ausgesäete Saamen darinnen desto besser wurtzeln und wachsen kan. Je besser man auch den Acker zurichtet / und den Saamen einsäet / je besser pfleget er seine Früchte zu tragen/ und thut sich wohl lösen / da hergegen in übel-bestellten und unzugerichteten Acker/ der zum wachsen gar leicht versitzen und umschlagen thut.

Gründlicher Unterricht vom Aussäen.

Ein jeder Acker Bau-Verständiger weiß / daß das Aussäen bey allen Getreyde seine ordentliche Zeit und Weise hat.

I. Das Winter-Getreyd wird ausgesäet / wann sich der Sommer enden will.

II. Das Sommer-Getreyde aber / wann sich der Sommer anfängt.

Den Weitzen säet man im Herbst nach Bartholomäi.

Das Korn aber bald hernach.

Das Sommer-Getreyd / als Sommer-Korn / wird auf den Frühling am allererstẽ gesäet.

Darnach der Haber; und folgends die Gersten/ Hirse / Hanff und Heide-Korn.

Wann eine Saat vollbracht ist/ so folget die andere darauf/ und so fort an/ biß alles Getreyde ein ist / und der Acker besaamet / damit wir mit unserer Arbeit folgen mögen.

Im Aussäen brauchet man unterschiedliche Handgriffe / und wird nicht ein Getreyd wie das andere gesäet/ sondern ein jedes/ wie es sich gebühret.

Etliches wird mit einem Gang / da man die Hand nicht voll nimmt; und etliches/ als man zwischen zwey Fingern erhalten kan/ ausgesäet.

Etliche geben Achtung auf die Zeit / auf den Monden/ wann er im Neu-Licht/ und Zunehmen.

Item / wann er voll / und im Abnehmen ist / darnach pflegen sie ihr Getreyd auszusäen / welches wol gut ist / wann man es so weit bringen und mit der Saat-Zeit folgen kan.

Weiln aber öffters so grosse Säe-Wercke sind / damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß / kan man alsdann den Monden und die Zeit nicht so genau observiren; sondern man muß sich nur nach dem schönen

Wet-

Wetter richten/und alle Tage/ nachdem man darzu kommen kan/den Saamen in GOttes Nahmen einstreuen lassen/und wer hierinnen nur GOtt vertrauet/ ist bey gutem Wetter alle Tage wohl zu säen.

Nichts destoweniger / so wird die Zeit und Gelegenheit / wann ein jedes Getreyde nach dem Monden gut auszusäen ist / nicht beyseite gesetzt / sondern allhier wird es auch nach Kürtze gelehret.

Wie und wann ein jedes Getreyd gut zu säen ist.

Aus hernach-folgenden Sätzen kan ihme ein jeder selbst auserlesen / sein Getreyd auszusäen/ wann es ihme am besten geduncket.

I. Aller Saamen solle vollkommen seyn / und daß derselbige nicht etwan naß eingeführet / ersticket / unzeitig / oder erwachsen ist / noch sonsten einigen Mangel habe.

II. Solle aller Saamen von den neuesten Zuwächsen genommen werden / und über ein Jahr nicht alt seyn / dann solcher Saamen / wann er zu alt ist / gar leicht Schaden im Liegen empfängt / und umzuschlagen pfleget / doch begibt es sich offt / daß wegen Mißwachs oder anderer Zufälle / und wann das Getreyd Schaden nimmt / man jährig Getreyde säen muß / ist aber nicht zuträglich / und älterer Saame gar nicht tauglich.

III. Die nassen und niedrig-gelegenen Aecker solle man im abnehmenden/ und die hohen und trockenen Felder im zunehmenden Monden/besäen.

IV. Ihrer viel halten dafür / wann der Mond neu ist / solle man alles Getreyde vor Mittag/ und wann der Mond alt ist/ nach Mittage säen.

V. Etliche wollen / daß im Michaelis-Monden / weiln der noch neu ist / biß zum ersten Vierthel die beste Saat-Zeit ist.

VI. Andere halten 3. Wochen oder 14. Tag nach Michaelis für die beste Saat Zeit.

VII. Es solle kein Getreyd im Wechsel des Mondes/außer Erbsen und Wicken gesäet werden/ ist dem Saamen nicht gut/ sondern sehr schädlich.

VIII. Welches Getreyde am Sonnabend gesäet wird / solle von allem Geflügel mit frieden und ungessen bleiben.

IX. NB. Ein alter erfahrner Bauer bekräfftigte / daß er kein Getreyd ausgesäet / es seye der Wind dann von Mittage herkommen / und solle er allezeit das beste und schönste Getreyde in dem Dorff gehabt haben.

X. Es begibt sich offt / daß in manchem Jahr sich das gute Getreyde in 2. oder 3. Jahren zu verändern pfleget / und das gar geringe Getreyd nach guten ausgesäeten Saamen zuwächst.

XI. Es seye ihm nun wie ihm wolle/so solle man das Saamen-Getreyd alle drey Jahr ändern / und anderwärts gut Getreyd aus geringen Boden erkauffen / und also auf solchen Acker dasselbige einstreuen/ so wird des Zuwachs so geringe nicht werden / als er wird / so man immerzu einerley Getreyd auszusäen pfleget.

XII. Das

XII. Das im Mist gestandene Getreyd solle man zum Saamen nicht nehmen / sondern das jenige / so nicht im Miste gewachsen ist/ solle im Aussäen besser seyn/und wann solcher Saamen/so im Miste gestanden/alsdann in einen geringen Acker kommet/ als er zuvor gehabt / will er nirgendshin wachsen / und schlägt nicht um.

XIII. Wann sich auch die Saat in Teichen oder sonsten getungten und starcken Aeckern überwachsen thut / solle man dieselbe zum ersten- und andernmalen / und so offt es die Noth erfordert / beschneiden lassen / und darauf Achtung geben / sonderlich was Weitzen betrifft / wann derselbe in die Halmen wächset/daß von unachtsamen Gesinde derselbe nicht allzutieff hinunter/ und die Halmen nicht mit abgeschnitten werden / dann dieselben Halmen keine Körner mehr tragen/und geschicht dardurch grosser Schade.

XIV. Wann derowegen das beschnittene Getreyd zu Hauß bracht wird / solle man dasselbige genau besichtigen / ob sich dergleichen Halmen darbey befinden / und solle darum / so das geschehen / dem Gesinde scharff zugeredet werden.

Wann und wie der Weitzen auszusäen ist.

So man den Weitzen aussäen will / so gehöret hierzu ein scharff getüngter Acker.

Er wächst gerne auf neuen Mist / da der Acker schwartz oder leimicht ist/ auch in niedrig liegenden Aeckern / wofern er nicht wegen allzu grosser Nässe zuviel Saurigkeit hab / doch dauret der Weitzen in nassen Aeckern besser und länger / dann das Korn.

In hohen sandigten Aeckern und Brand Hügeln will er nicht wachsen.

Es pflegen auch die Bauern/wann sie Aecker darnach haben/den Weitzen in drey- oder sechs-jährigen Mist zu säen / wächst offtmals so gut/ als auf neuen Mist / aber wo der Acker nicht darnach ist / ist es gewisser / daß man Korn dahin säet.

Im September/ um Bartholomæi oder Mariæ Geburt/wann der Acker der Gebühr nach zugerichtet ist / wird der Weitzen eingesäet/ und solle man den zugerichteten Acker nicht lange unbesäet lassen / damit er nicht zu sehr ausdorret / so dem Saamen schädlich ist / sobald es nur möglich / und man zum Saamen kommen kan / solle derselbige in frischem Acker / weiln er noch seine Feuchtigkeit hat / geworffen werden / das Körnlein thut sich desto besser auf und eher bewurtzeln / und bekleiben / und der Weitzen wird meistentheils mit 2. Gängen gesäet / (verstehe also) daß / wann der Säemann in einer Beeth Furche am Beethe hinab gehet / und das eine halbe Beeth mit Weitzen beworffen hat / das wird für einen Gang gerechnet / und wann er die andere Furche wieder an diesem Beethe herauf gehet / also die andere Helffte wieder besäet hat/ das wird für den andern Gang gehalten/und also wird ein Beeth / wie recht ist/eingesäet.

So

So aber der Säemann mitten auf dem Beethe gehet / und den Saamen ausséet / muß er die Hand voll nehmen / und allemahlen das gantze Beeth überwerffen / das heißt mit einem Gang gesäet.

Den Weitzen im Zunehmen des Mondes gesäet / solle allezeit besser seyn und wachsen / als wann die Saat-Zeit im Abnehmen des Monden geschicht.

Auch halten etliche Bauers Leute davor / daß man den Weitzen im vollen Mond säen solle / er solle gleich wachsen und reiffen.

An unterschiedlichen Orten wird der meinste Weitzen in alten Monden gesäet / solle nicht so viel Brand darinn wachsen / als wann er im Neumonden gesäet wird.

Etliche säen den Weitzen im ersten Viertel des Michels Monden / oder um Michaelis im andern Viertel biß zum Vollmonden / doch halten sie es vor besser / wann es im ersten Viertel geschicht / aber an dem Tage / darinn sich das Vierthel des Monden anfängt / säen sie nichts ums Wechsels willen.

Also naß solle man kein Getreide einsäen / es wird mit den Egen nur über einen Hauffen geschleppet / und kan der Saame wegen der allzuvielen Näffe nicht einwurtzeln / muß endlichen umkommen und verfaulen / darum man allezeit auf schön trocken Wetter sehen / und dasselbige in der Saats-Zeit keineswegs versaumen solle.

Wann aber auch gar zu dürre Zeit ist / so pflegen etliche den Saamen auf die geegte Ruhe auszusäen / ackern den so mit unter / damit der Saame desto mehr Feuchtigkeit habe / und behalte / wann er tieff im Acker lieget / und egen den Acker also zu. Es ist aber nicht allezeit thulich / sondern am besten / daß der Weitze ausgeesäet werde / wie gebräuchlich ist.

Die Winter-Saat-Zeit solle auch länger nicht / als 14. Tag nach Michaelis währen / und ist die Frühe-Saat allerwegen die beste / sonderlich in starcken Aeckern.

Sonsten will man von der Mittel-Saat fast am meinsten halten. Auf eine Hube Ackers wird gesäet 15. oder 18. Schäffel / und auf einen Morgen 2. Schäffel.

In die Teiche / wann solche ungewässert liegen / und guter Erdboden darinn / so wird auch Weitzen gesäet.

NB. NB. Wann zwey Liechter scheinen.

Item / wann feurige oder hitzige Zeichen und Planeten regieren / solle kein Weitzen gesäet werden / es wird sonst voller Brand.

Es ist noch eine Art des Weitzens / den man auf die Sommer-Saat säet / wird auch Sommer- oder Früh-Weitzen genennet / dann er eher reiff wird. Diesen Weitzen befleißigen sich arme Bauren zu säen / weiln solcher vor der Korn Ernde reiff wird / ist nicht gemeine / sondern noch so gut / als Winter-Weitz / giebet nicht so viel an Körnern. Solcher Sommer-Weitz wird im

Martio im Zunehmen des Mondes in die besten Gersten-Aecker und einem Gange gesäet.

Daß das Getreyde nicht brandicht werde.

Nimm ein Tisch-Tuch / oder sonsten ein anderes Tuch / laß zuvor waschen / und das Getreyde aus demselben säen / darnach wann du gar gesäet hast / so lege das Tuch also ungewaschen in eine Truhen / und laß das gantze Jahr ungenutzt liegen / biß du wieder säen wilst / dann nimm und wasche es wieder / und säe aus demselben / verwahre es also wiederum / nachdeme du gesäet hast / das gantze Jahr / und folge also alle Jahr hernach / so wird dir gewißlich kein Getreyde brandicht. Probatum est.

NB. Man hält auch gewiß dafür/der Weitzen werde nicht so leicht brandicht / wann er in der Creutz-Wochen im letzten Viertel des Monden gesäet wird.

Im Vollmond solle man ihn Vormittage / im Neumonden aber Nachmittage säen.

Ein anders bewährtes Mittel für den Brand.

Nimm eine Maas Asche / so zwischen zwey Frauen-Tägen / das ist/ zwischen den 14. Augusti und 7. Decembris gebrannt worden / und bey vierthalb Maas ungelöschten Kalch allezeit unter 4. Metzen Weitzen gethan / den Weitzen auf den Boden fein dürr / biß man aussäet / etwan über den andern Tage umgeschlagen.

Für den Brand des Weitzens solle bewährt seyn / so man den Weitzen 24. Stunden in gesaltznem Wasser einweichet/ und mit wenig Bolus, und darauf bald gesäet.

Ein anders bewährtes Mittel für den Brand im Weitzen.

Nimm einen dürren Birn-Baum / brenne ihn zu Aschen / und nimm die Aschen and Saltz darzu/geuß Wasser darauf/ und rühre es untereinander/hernach nimm einen scheinigen Hahn / schneide ihm die Gurgel ab / und lasse das Blut in obgemeldtes Wasser / hernach rühre es wieder untereinander / und wann du den Weitzen säen wilst / so besprenge ihn mit obgemeldtem Wasser. Probatum est.

NB. Es ist sonsten unter denen Haus-Wirthen viel Disputirens für den Brand im Weitzen/ und versuchet man mancherley Mittel / zu verachten ist es nicht / wann die Säcke rein gehalten / und der Wind in acht genommen wird.

Es hat ein alter erfahrner Haus-Wirth so viel observiret/daß über obgedachte Fürsichtigkeit auch auf den Monden / ja auch der Sonnen Zustand gesehen werde/ also/daß zur Zeit der Saat der Mond zuvörderst/auch die Sonne von bösen Aspecten des ♄ ni und ♂ frey seye / das ist / daß sie weder in Conjunctione ☌, noch Oppositione ☍, noch Quadrat-Schein □ gedachten ♄ ni

und

und ♂ stehen / welches der Gelehrte zwar etwas genauer ausrechnet / der gemeine Mann aber in den Calendern bey den Zeichen in etwas abnehmen kan.

Wie man Korn aussaen solle.

Das Korn wächset fast in allen Aeckern / als nur in den gar nassen / kalten / gründichten und säurichten Aeckern / auch gar hitzigen Sand- und Brand-Flecken will es nicht sonderlich wachsen.

Bald nach der Weitzen-Saat / wann der Acker nicht zubereitet ist / im September auf Mariæ Geburth im Zunehmen des Monden / und das Korn ausgesäet / etliches mit 2. und etliches mit einem Gange / demnach der Acker starck ist / muß man sich im Aussäen darnach richten.

Was geringe Aecker seyn / sonderlich die viel Sand haben / darein muß man das Getreyde gar dünne aussäen / welches dann einem jeden die Beschaffenheit des Ackers Maaß giebet / wie er sich im Aussäen verhalten solle.

Etliche sagen / wilt du gut Winter-Korn haben / so säe es zeitlich um Egidii / und hat mit dieser Aussaat alle diese Beschaffenheit / gleichwie bey der Weitzen-Aussäeung mit mehrern angedeutet ist.

Auch wo gar starcke Aecker seyn / säet man das Korn nicht gerne in neuen Mist / weiln es sich zu sehr zum Wachsen thut / wird gemeiniglich in drey-jährigen Mist gesäet / wo es aber dergleichen starcke Weitzen-Aecker nicht hat / und man in drey-jährigen Mist nicht säen kan / so muß man den Acker zum Korn tüngen / aber etwas weniger als zum Weitzen / und die Mist-Hauffen / wie bey der Tungung angemeldet ist / auf 3. Bret schlagen.

In den magern / leichten / sandichten Aeckern wächset das Korn wohl auch / aber man muß bescheidentlich mit der Tungung umgehen / und gar dünne tungen / damit der Acker nicht ausbrennet / auch den Saamen gar dünne aussäen / damit er nicht überschüttet werde.

Wann solche Aecker nicht getünget / wird gar nichts Gutes darinn wachsen.

In solchen leichten / sandichten Aeckern muß man gar zeitlich säen / weiln der Acker nicht Mist / Wärme und Stärcke unter ihme hat / damit der Saame vor Winters wohl einwurtzeln / bewachsen / und den Winter desto besser dauren kan.

In die Teiche wird auch Korn gesäet / wo nur der Acker fest und nicht etwan allzuvoll ist.

Diese zweyerley Getreyde / als Weitzen und Korn säet man zur Winterung / und wird solche Zeit angefangen vor Winters / im September auf Egidii oder Mariæ Geburt / und endet sich im October / 14. Tage nach Michaelis / was langsamer gesäet wird / kan nicht wohl einwurtzeln / und zur Krafft kommen / schlägt derowegen leichtlich um.

Wie man Sommer-Korn aussäen solle.

Solches wird nicht leichtlich in die besten Gersten-Aecker / sondern wann der Acker der Gersten nicht zuträglich ist / und wo Brand-Sand-Hügel und solche sandichte Aecker seyn/ und da man vermeinet / daß ander Getreyd nicht wachsen will / so wird das Sommer-Korn dahin ausgesäet im Martio / um Lætare im letzten Viertel nur mit einem Gang / und nicht so dicke / wie das Winter-Korn.

Auf magern Aeckern bringt es offt nicht viel über den Saamen.

Aber im Mist wächset es wohl mit zimlichen Nutzen / und ergiebet sich reichlich/ auch hat es schöner Mehl / dann das Winter-Korn.

NB. Wann das Sommer-Korn im abnehmenden Monden im Stier/ Jungfrau/ Waag/ Steinbock ausgesäet wird/ solle es glückseelig seyn.

Wie man den Habern aussäen solle.

So bald man nach dem Gefröste in die Erden kommen kan / pfleget man den Acker umzuackern / und in Martio im ersten Viertel in die Korn-Aecker eingesäet/man säet ihn auch in allerley Aecker/je besser der Acker / je reichlicher wächset er.

Man säet denselbigen nicht allzudicke / und nur mit einem Gange / doch in geringe Aecker muß man etwas sparsamer und dünner säen.

Auf neuen Boden oder Rudelande / und in Teichen wächset derselbe auch gerne/ auch schadet die Kälte / wie andern Getreyde / ihme leichtlich nicht / obschon der besäete Acker beschneyet/ gefrieret / und der Saame etliche Wochen in dem Acker lieget.

Wie man die Gersten aussäen solle.

Die Gerste will einen guten fetten und wohlgetungten Acker haben/ welcher das Jahr zuvor getunget worden / und sonsten gerne Weitzen träget / und weiln sie gar keine Kälte leidet/ muß man sie gar langsam säen / dann sie in unsauberer Witterung gar leicht erfrieret und umschlägt.

Doch säen auch solche Gersten im Martio / auf Gregorii/ist aber nicht zu wagen/sondern besser/daß man die bequemste Zeit und Wärme in acht nehme.

Sonsten ist die beste Zeit im April um Ambrosii / die Gersten wird in die zugerichteten Aecker nur mit einem Gang gesäet.

Etliche / wann die Frösche zu Nacht schreyen / und der Eichbaum blühet/ säen die Gerste mit Macht.

Die Mertz-Gerste solle 8. Tage vor und 8. Tage nach Fastnacht gesäet werden/ oder wie es sich schicken will.

In der fünfzehenden Wochen wollen ihrer viel keine Gersten säen/ heissen es die Hose-Wochen/seye nicht gut/und daß sie in Schoß bedecken/ gleichwie in Hosen stecken bleiben solle.

Theils halten dafür/wann die Sommer-Gerste sechs Tage nach dem Neumonden gesäet seye/ so werde sie sechs-zeilig.

Wann

Wann die Gerste gesäet wird/wann der Wind von Mittag wehet so geräth sie zum besten.

NB. Zur Gersten ist kein Monat in acht zu nehmen / sondern wann gute Säe-Täge in Calendern stehen/so säet man sie ohne Bedencken.

Man hält dafür/wann man sie fein trocken einsäet/und es hinter der Egen fein stübet/ so solle sie wol gerathen/ nach dem bekannten Sprichwort/den Haber solle man einkleiben oder einfeuchten/die Gersten aber einstäuben säen.

Wann gar dünne Jahre sind/ so ist es gar nutzlich und gut. Wann man die Saam Gerste zuvor einquellet/ dann also gehet sie lieber auf / da hingegen/ wann sie nicht eingequellet wird/die Körnlein/welche tieff ins Erdreich kommet/ aufgehen/die aber/so höher im Trockenen bleiben/verziehen so lange/biß ein Regen kommet/und also die Gerste zwey wächsig wird.

Wie die Erbsen auszusäen.

Die Erbsen wollen einen guten Acker haben / und welcher das Jahr zuvor getünget ist.

Auch wachsen sie in leimichten und schwartzen Aeckern gerne. Sie werden gemeiniglich gesäet / um Gregorii in Martio im Vollmonden / oder in Wechsel/ oder in der Oster-Woche/ des Morgens frühe gar dünne.

Etliche streuen sie auf dem vor Winters gestürtzten Acker / und ackern sie mit dem Pfluge unter/ solle nicht böse seyn. Erstlichen darum/ daß sie tieff ins Erdreich kommen/damit sie nicht die Tauben auflesen/darnach/daß sie unter der Erden mehr Feuchtigkeit behalten/und wann grosse Regen kommen/können sie die nicht auswaschen.

Andere rühren den gestürtzten Acker gar nicht/ sondern ackern die Stürtze um/ und säen also darein.

Die Zeit früh Erbsen zu säen/ist im Frühling/so bald die gröste Kälte vorbey/ um das erste Viertel / wann der Mond ein lüfftiges Zeichen durchgehet / so hängen sie sich voll/und bekommen keine Würme.

Erbsen an gutem Freytag oder in der Marter-Woche gesäet / gerathen wohl.

Die Erbsen in keinem feurigen oder hitzigen Zeichen / nach dem ersten Viertel vor der Volle gesäet/werden Weichkuchen/besonders/wann solche noch was grün in Neumonden gehauen/ und da sie im Wassermann und Fisch-Zeichen zu rechter Stunde/wann kein hitziger Planet regieret/gesäet/gerathen solche wohl/und werden nicht wurmicht.

Die Erbsen im abnehmenden Monden gesäet/wann der Mond im Stier/ Jungfrau/Waag und Steinbock lauffet/sollen glückseelig seyn.

Die Erbsen im letzten Viertel gesäet/ kochen weich.

Der Erbsen sind zweyerley.

I. Grosse Welsche/ die man sonst Stang- oder Stengel-Erbsen nennet /

die zeuget man in den Gärten / und muß der Acker darzu gegraben werden/ und mit den Fingern alsdann in Acker eingedruckt.

Etliche machen ein Fürchlein queer über das Beeth mit einer Garten-Hauen/und legen sie einer Spannen weit einer von der andern darein/ und beschütten sie wieder mit Erde; weiln diese Erbsen groß und fett wachsen/so muß man / wann sie aufgehen / zwischen zwo eine Ruthe stecken / daran sie sich im Wachsen halten.

II. Die andere Art sind Früh-Erbsen/die säet man in die Gärten und auch zu Feld/ tragen 14. Tage eher Schotten / dann die andern gemeinen / werden auch eher reiff.

NB. Will man/ daß die Erbsen/ so in die Gärten gestecket/viel Schotten bringen sollen / so stecket man sie etwan 3. oder 4. Tage zuvor / ehe ein neuer Mond eintritt.

Wann die Bohnen zu säen.

Die Bohnen sollen im abnehmenden Mond gesäet werden / dann wann sie im zunehmenden Mond gesäet werden/ so blühen sie immer/ biß sie reiff werden/wie auch die Erbsen.

Die dritte Art Erbsen seynd gemeine Erbsen / wie man sie in allen Arten in die Felder zu säen pfleget.

Wie und wann man den Hirsen aussäen solle.

Der Hirse will einen mittelmäßigen Acker haben/ der das Jahr zuvor getunget ist.

Wächst auch gerne in weissen / grauen und schwartzen Linden-Aeckern / aber in schwimmichten / da sich das Erdreich bald aufeinander fänget/sowohln in lettichten / leimicht- und gar zu viel sandichten / auch harten / stacken Aeckern will er nicht wachsen / derowegen man auf die Aecker acht geben solle / dann kein Getreyd leichtlicher umschlägt als der Hirse.

Im April / die Woche nach Cantate 2. oder 3. Tage zuvor / oder 2. oder 3. Tage hernach / oder im Majo die Creutz-Woche. Item/ um Christi Himmelfahrt / und die Woche nach Pfingsten pfleget man Hirse zu säen / und solle entweder des Morgens frühe / oder auf den Abend / im Zunehmen des Monden/ bald in frischen Acker gar dünne mit zweyen Fingern gesäet werden.

Etliche wollen/ daß es gut seye Hirsen zu säen / wann die Aepffel-Bäume blühen.

Etliche wollen/ wann das Korn blühet/ und schon Körner hat.

Etliche säen gemeiniglich den Hirsen vor oder nach Pfingsten / in die zugerichteten Kraut-Aecker/ darinn er auch wol wachsen thut.

Der Hirse schlägt gar leichtlich um nach groſſen schwehren Regen / die da fallen/ wann er erst gesäet ist/ oder beginnet aufzugehen; er wirfft ihn aus den Acker/da er aufgehet/schläget die Erden zwischen die ersten zwey Blätlein/ dar-

von

von der Hirs bald einen Anfall bekommet/ daß er nirgendhin wachsen will/ und das heissen die Bauern / dem Hirse in die Ohren geregnet / und ist ihme solcher schwere Regen sehr schädlich/ darvon setzet sich der Acker hart aneinander/ und gewinnet oben wie eine Krusten/ also/ daß der Hirse / welcher ohne deme gar ein hartes Wesen ist/ darunter nicht hervor kommen und aufgehen kan / deme solle man nun also thun/ und den Acker mit der Egen einmaln oder zwey überfahren/ damit die Erde aufkratzen und lüfften/ damit der Hirse hervor kommen/ und aufgehen kan.

Und so dieses nicht helffen will/ muß man den Acker auf das neue umackern/ und wie zuvor/ besäen/ aber nicht so dicke / dann das vorige viel mit aufzugehen pfleget/ und so es geschehe/ würde er gar zu dicke seyn / und nirgends hinwachsen wollen.

So derselbe im Aufgehen zu dicke kommen will / so überfahre ihn mit der Egen zu einen Striche/ und das allzu dicke stehet mit zwey Strichen.

Damit wird er mit der Egen eines Theils ausgerauffet / daß er nicht zu dicke ist.

Ehe man aber den Hirse aussäet/ waschen ihn etliche zuvor / etliche sängen ihn/ das ist/ sie zünden einen Stroh-Wisch an/ und lassen ihn durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen/ damit sich der Brand-Hirse verbrennen solle / und ist der schwartze Hirse der allerbeste/ der sich im Wachsen am besten ergiebet/ nur daß man im Reiffen zuvor kommen muß/ damit er zeitlich und etwas grün abgeschnitten werde/ dann wo er gar zu reiff/ verfällt er sich zu sehr.

NB. Wann der Hirse frühe gesäet wird/ so thut ihme das Geflügel keinen Schaden.

Im ersten Viertel muß er nicht gesäet werden/ bekommet Brand.

Wann der Hirse im abnehmenden Monden gesäet wird/ wann der Mond im Stier / Jungfrau/ Waag und Steinbock laufft/ da solle er sehr glückseelig seyn.

Ehe man ihn säet/ solle er über Nacht in Mist-Lacke eingeweihet/ nachmals etwas getrocknet / darauf mit Aschen bestreuet / und durch den brennenden Stroh-Wisch gelassen werden.

Man muß Achtung geben / daß man ihn nicht säe / wann zwey Liechter scheinen.

Hirse durch eine Wolffs-Gurgel gelassen/ kommt kein Sperling hinein.

Wie man das Heide-Korn aussäen solle.

Es wird leichtlich nicht in die gar gute Aecker gesäet / sondern wo ander Getreyd nicht gerne wächset / als in die lettichten und sonst gar geringe / auch sandichte Aecker / und wird gemeiniglich zum Behelff gesäet / daß man besser auskommen kan / und alle drey Felder jährlich / und also das dritte Feld am meisten mit Heide-Korn / darzu sie dann allwege den Acker zuvor tüngen/

gen/ und wann das Heide-Korn weggkommet/ so wird in solchen Aecker wiederum Korn gesäet / und dürffen solche Aecker nicht aller tüngen und brachen/ wie anderstwo geschehen muß.

Auch wächset das Heide-Korn nicht gern in leimichten und gar starcken Aeckern/ sondern will einen linden und nicht allzu festen Boden haben.

Auf Georgi im April/ item / in der Creutz-Wochen / oder auch um Philippi Jacobi im letzten Viertel des Monden/ soll man das Heide-Korn aussäen/ sonst pflegt es immerzu zu blühen.

NB. Heide-Korn im abnehmenden Monden im Stier/ Jungfrau/ Waag und Steinbock gesäet/ solle sehr gut seyn.

Wie und wann man die Wicken äussäen solle.

Man säet sie wie den Haber / allein sie wachsen nicht in sandichten oder hohen Aeckern / sondern in niedrigen und guten / ja / in gar gute Aecker und zweyjährigen Mist (sie magern nicht) lohnet wohl / wann sie geräth / und ist ein gut Pferde-Futter.

Im Martio nach Mariæ Verkündigung / im Vollmonden werden sie gar dünne gesäet.

Etliche pflegen halb Haber darunter zu mengen/ und also zu säen / heissen es Wicken-Gemenge/ und geben es den Rossen auf den Winter zu essen / schneiden es klein/ und mengen ihnen das Futter mit/ ersparen damit viel Haber.

Etliche wollen/ man solle im Mertzen keine Wicken säen/ seyn dem Viehe nicht gut/ und werden darvon thöricht.

Wilst du haben/ daß die Wicken wohl in Schotten gerathen/ so säe sie drey Tage vor dem neuen Mond/ in der Haber-Saat/ wann das birckene Laub heraus spreust.

Wie man die Linsen aussäen solle.

Sie wollen/ wie die Wicken/ einen zugerichteten Acker haben/ sie wildern sehr / sind den Lämmern am bequemsten / werden im Martio oder April den Wicken zugleich im Vollmond / die Woche vor Ostern ausgesäet.

Wie man das Hanff-Korn aussäen solle.

Der Hanff-Saamen wächst nicht gerne in leimichten starcken/ auch nicht allzu hoch steinichten Aeckern/ sondern will einen gar linden und milden Acker haben/ so wohl gedünget und zugerichtet ist.

Nach Philippi Jacobi im Majo / bald nach dem Vollmond / wird der Hanff etwas dicke (doch nicht wie der Flachs) eingesäet/ damit die Halmen nicht zu dicke wachsen/ sondern fein klein bleiben/ und klein-härig Gespinste haben.

In den gegrabenen Aeckern will er schon besser wachsen / als wann man ihn ins Feld dem Pfluge nachsäet / und wird mit dem Graben besser durchgearbeitet/ als mit dem Pfluge.

Wie man den Lein-Saamen aussäet.

Er wächset nicht gerne in allzuhohen / steinichten und sandichten Aeckern / auch nicht in gar zu starcken und harten / vielweniger in leimichten Aeckern / sondern er will einen linden (jedoch nicht allzulosen / hohlen Brand hüblich) auserlesnen / ein wenig mit Sand vermengten wol-zugerichteten und getüngten Acker haben.

Des Leines ist nun viererley Art.

Die erste wird Säe-Lein genannt / und um Ostern / auch etwas längsamer im April ausgesäet / fället von sich selber aus / und muß gar zeitlich und grün gerauffet werden.

Die andere ist der Stauden-Lein / um diese Zeit gar dünne ausgesäet / und ist an vielen Orten nicht im Brauch.

Die dritte ist gemein Lein-Saamen / welchen man um Ostern gar zeitlich / als am Grünen Donnerstag oder Char-Freytage im alten Monden gar dicke zu säen pfleget.

Die vierte ist auch gar gemein / wird oben gar langsam im Majo um Stanislai / und wann der Apffel-Baum beginnet zu blühen / gesäet / gar viel dünner / als der Frühe-Lein / giebet ein gut Gespinste / auch viel Körner am Saamen wieder.

NB. Aller Flachs-Saamen solle frisch Vormittage und im alten Monden ausgesäet werden / dann welcher im Neumonden und Nachmittage gesäet wird / der solle sich immerzu verjungen / und blühen.

Wird der Lein-Saamen an demselbige Tage / wann der erste Schnee gefallen ist / zu rechter Zeit gesäet / so wird er vom Acker schön / lang und weiß.

In Schlesien hält man davor / daß der Flachs an Unser Lieben Frauen Abend / das ist / am Tage vor Mariæ Verkündigung / welchen man Mariæ Bekleibung nennet / gesäet werden solle.

Etliche halten für gut / so er gesäet wird / wann der Apffel-Baum blühet / dann da wachse er fein nacheinander.

Andere einen Tag vor St. Gregori.

Es sind auch etliche / die daran halten / wann man den Lein zeitlich säet / so werde er fein klein-härig / darum säen ihn etliche den Freytag vor Ostern.

NB. Vor die Erd-Flöhe mische den Lein-Saamen mit Christ-Asche / oder aus Mangel / mit anderer Aschen.

Wie und wann der Rübe-Saamen auszusäen.

Die Rüben wachsen gerne in linden Aeckern / werden in den zugerichteten Acker / etwan im Julio / 8. Tage vor oder nach Jacobi ausgesäet / im abnehmenden Monden / und weiln sie bißweilen auf einer Stelle nicht gerathen / so solle man 8. Tage darnach auf einen andern Fleck Acker auch säen / daß sie an einem Ort gerathen / wo sie auf am andern fehl schlagen wolten.

Ruben im alten Monden gesäet / gehen in 14. Tagen auf.

Ruben auf Kilian / oder Margaretha / im letzten Vierthel gesäet/kochen weich.

Item/ Winter-Ruben am Bartholomæi-Abend gesäet/ist auch gut.

Die Ruben müssen in keinem hitzigen oder feurigen Zeichen gesäet werden.

Wie man die Pflantzen zum Kraut stecken solle.

Sie wollen einen wohl-zugerichteten und getüngten Acker haben / wachsen nicht gerne in hohen / dürren / leimichten und sandichten Aeckern / sondern die etwas niedrig liegen / die Erde fein fest und nicht hohl ist / thut das Kraut wol wachsen.

Der Acker wird darzu im Majo geackert und fertig gemachet / als säe man die Pflantzen / wann der Neumond drey Tage alt ist / ausheben/und alsobalden in frischem Acker / oder nach einem Regen / etwan ein Wochen vor oder nach Pfingsten/ eines Schuhes weit vone nander / fein tieff biß an die unterste Blätter / versetzen.

Wann sie also 14. Tage gestanden im Acker / solle man dieselben nach dem neuesten Regen umhacken/fein mit Erde umschütten und behäuffeln / damit sie desto mehr einwurtzeln und gröſſer wachsen mögen.

Das Unkraut solle offt daraus gejäten / auch die gelben Blätter abgebrochen/ und dem Viehe gegeben werden.

Den Kap-Saamen in Hauß-Wurtzel-Safft eingeweichet/ und hernach mit Aschen bestreuet / so kommen keine Raupen in die Pflantzen und in das Kraut.

Item/ den Saamen durch eine Wolffs-Gurgel lauffen lassen/so kommet keine Raupe in das Kraut.

Item / vor die Raupen im Kraut-Garten stecke Haasen-Beine mitten in die Beethe.

NB. Wo das Kraut nicht vor Jacobi gehackt wird / bekommt es nicht viel Häupter.

Wie man den Hopffen einlegen solle.

Der Hopffe wächst am liebsten auf niedrigen Aeckern / und darff keiner sonderlichen Arbeit / als daß man den Acker tunget / und im Martio oder April die Gruben fünffthalb oder fünff Schuhe weit voneinander / und des halben Knies tieff graben lässet.

Hernach solle man vom alten Hopffen die jungen Keimen / so viel Augen oder Knospen haben / und fein groß seyn / nehmen / und dieselben / wann der Mond neu ist / also in die gemachte und getüngte Gruben fein mitten drein legen und versetzen / also daß die Keimen fein oben heraus sehen / nachmals dieselben wieder mit Erden beschütten/ damit sie unter sich wurtzeln und fein wachsen können/ damit man auch die eingelegten Keimen bald finden und sehen kan/

wann

wann eine oder die andere verdorben oder ausgedorret ist / damit kein Grube ledig bleibe.

Ein grosses Secretum,
Wie man eine wunderbare Vermehrung allerhand Früchte machen kan / daß ein Korn derselben viel Aehren bringe.

Dieses ist ein schön und fürtreffliches Experimentum, darvon der Graf Dygbe zwar auch in seiner Dissertation de Plantarum Vegetatione, aber nur oben hin / Meldung gethan / und nicht / wie dasselbe zu machen / gäntzlich beschrieben. Weiln er aber auch die Rationes und Ursachen / denen solche Vermehrung kan zugemessen werden / beybringet; so dann noch anderer Leut / welche solches Experiment so wohl als er gemachet / gedencket; Als haben wir dafür gehalten / es würde dem günstigen Leser nicht allein angenehm / sondern auch zu bessern Verstand dieser Materi nicht undienlich seyn / wann man von der Beschreibung / wie solches ins Wercke zu richten (welche hernach folgen solle) das jenige / so gedachter Graf Dygbe davon an besagtem Ort gesetzet / hierbey anhängte / wie folgte:

Ich meyne (sagt er) es wird niemanden mißfallen / daß ich allhier / doch nur fürübergängig und obenhin Meldung thue / auf welche Weise ein krancken und sterbendes Gewächs wiederum erquickt und aufgebracht / oder die Krafft des jenigen / so frisch und lustig wächset / gewaltig möge vermehret werden; dieweiln / gleichwie es ein löblich und rühmlich Ding ist / von solchen Sachen zu philosophiren / also auch die Praxis dieser Materi dem gemeinen Nutzen ersprießlich und zuträglich / wie nicht weniger (mit rechter und bequemlicher Proportion) den menschlichen Leibern auch nutz und heilsam seyn kan. Die Kranckheit und endlich der Tod eines Gewächses / dem natürlichen Verlauff nach kommt her aus Mangel eines gewissen balsamischen und saltzichten Saffts / durch welchen das Gewächs sich aufblähet / zunimmt / ausschlägt / oder ausschießt / grünet / wächset / und sich vermehret. Solcher Mangel nun kan von diesen Ursachen herkommen / nemlichen / so entweder der Ort / da das Gewächse stehet / dergleichen Saffts beraubet ist / als wann es an einen unfruchtbaren Ort / oder in einer gar bösen Lufft wächset. Oder aber kan es auch herkommen von einem Mangel in dem Gewächs selbsten / welches nicht Stärcke genug hat / diesen Safft an sich zu ziehen / weiln die Wurtzel desselben etwan hart / verstopfft und kalt worden / dadurch sie alle ihre vegetabilische Functiones verlohren. Beyden diesen Mängeln kan guten Theils durch ein einiges Mittel geholffen werden. Es ist nicht eine jegliche Feuchtigkeit fruchtbar / oder sothanig / daß sie die Fruchtbarkeit bringe. Wann das Wasser nicht sein Feuer bey oder in sich hat / so wird es die Gewächse nicht sehr fruchtbar machen.

Die Befeuchtigung oder Begiessung des Erdreichs / so mit kalten und magern Feuchtigkeiten oder Wassern geschicht/ bringet wenig Nutzen.

Mit leimichten und saltzichten Wasser aber werden die Aecker viel fruchtbarer gemacht.

Die mittelmäßigen Regen fürnemlich / zur Zeit des Æquinoctii, seynd sehr fruchtbar.

Uber alles aber gehet ein wohl-digerirter Thau / vermittelst dessen alles Gewächse über die massen zunehmen / und gantz schön aufwachsen. Was mag dann das seyn / welches diese Liquores mit einer solchen fruchtbarlichen Krafft begabet? Das schlechte Wasser allein / welches jedermann gemein ist/ kan es nicht thun. Es muß nothwendig etwas anders seyn / deme das Wasser nur zu einem vehiculo dienet/ in sich halten.

Man examinire nur die spagyrische Kunst / so wird man befinden / daß dasselbige nichts anders ist / als ein Sal nitrum, welches durch das gantze Wasser ausgebreitet ist. Dieses Saltz ist es fürwahr / das allen Dingen die Fruchtbarkeit gibt / und von diesem Saltz (nemlich recht erkannt oder verstanden) haben nicht allein alle Vegetabilia, sondern auch Mineralia ihren Ursprung.

Allhier könte etwas Meldung geschehen/wie uns die alten Poeten (welche unter den gemeinen Fabeln / so sie geschrieben/ ihre allertrefflichste Weißheit begriffen / von ihrer / aus dem Saltz gebohrnen Göttin / so lange Historien erzehlen / und unter den Saltz-Mänteln (also zu reden) ihre beste Wissenschafft von der Natur verborgen haben. Weiln aber solches gar zu lang würde; so will ich es hinterlassen / und zu meiner eigenen / wie auch anderer Leute offenbahren Erfahrungen schreiben.

Durch Hülffe des Salis nitri im Wasser zerlassen / und vermischet mit einer andern tüchtigen erdigen Substanz, welche gedachtes Saltz mit der Frucht/ in welche ich dasselbige einbringen wolte / gemein machen kunte / habe ich zuwegen gebracht / daß der allerunfruchtbarste Acker / mit Hervorbringung einer Wunder-häuffigen Erndte/ auch den allerfruchtbarsten Acker übertroffen.

So hat man auch Hanff-Samen mit solchem Liquore befeuchtet gesehen / welcher zur gebührlichen Zeit / solche und so grosse Gewächse herfür gebracht / daß dieselbe ihrer Grösse und Härte wegen vielmehr ein kleiner Wald (von zehen Jahren auf das wenigste) als Hanff/ zu seyn scheineten.

Die so genannten Patres Doctrinæ Christianæ zu Pariß in Franckreich/ haben (als ein rares Monumentum, welches auch in Warheit kein gemein Ding ist) allezeit fleißig auf ein Gersten-Gewächs/ so 249. Stengel oder Halm hat / welche alle aus einer Wurtzel / oder einen einigen Korn herkommen und ihren Ursprung haben/ daran sie über 18000. Gersten-Körner zehlen.

Folget die Beschreibung des obgedachten Secreti.

Man solle Wasser nehmen / dasselbige zu dem Feuer setzen / biß es siede / darein solle man Schaafs-Koth / nach Belieben / auf der Proportion des Wassers thun / je mehr je besser / und miteinander kochen lassen / hernach das Wasser durchseyhen und Sal nitrum darein / auch so man will von gemeinem Saltz darzu thun; dann die Körner / von was für einer Frucht du wilst / darein einweichen / und nachgehends in Schatten wieder trocknen. Man kan auch / so man will / von Tauben-Mist zu obgemeldter Composition thun / und die Körner / wie gesagt / darein weichen / und darnach wieder in Schatten trocknen / und solches einmaln oder drey wiederholen. Alsdann kan man mit solcher præparirten Frucht einen Acker b säen. Darbey aber zu mercken / daß man sonsten zehen Simmer anderer Frucht säen müste / man von dieser über ein Simmer nicht säen darff / und solle am dünnesten / als man es kan / gesäet werden.

Auf eine andere Manier.

Man muß / wie gesagt / Wasser nehmen mit Tauben- und Schaafs-Mist / so viel dich zu deiner Quantität Wasser bedunckt genug zu seyn. Solche solle man miteinander in einen Kessel kochen lassen / darnach durchseyhen / und nachdeme man Sal nitrum darzu gethan / es also stehen lassen: Alsdann solle man auch dergleichen Frucht nehmen / welche man säen will / dieselbe in dem Wasser einweichen und kochen / darnach durchseyhen / und dieses Wasser zu dem vorigen schütten / und also untereinander vermengen: wann das geschehen / muß man zuvor dieselbe Frucht / die gesäet werden solle / nehmen / und 24. Stund darein weichen / und wann das Erdreich / darein man sie säen will / etwan zu naß wäre / so kan man die gedachte eingeweichte Körner oder Frucht zuvor wieder ein wenig trocknen / ehe man sie einsäet. Ist es aber zu dürre / solle man dieselbe sobalden also feucht einsäen. Und so man sie eher will zeitig haben / kan man nun Kalch / der von sich selbsten ausgelöscht ist / auf das Land oder Erdreich / darein man die Frucht gesäet hat / hinstreuen.

Wie man eine treffliche Tunge zu den Feldern machen solle / dardurch / so wohl die sandichte Aecker als die andere / zu einer mercklichen Fruchtbarkeit gebrauchet können werden / kommet von einem Curiosen her.

Nimm einen Sack / gemein Saltz / und drey Säcke ungelöschten Kalch / thue es zusammen in einen Zuber / feucht es an mit Regen- oder andern Wasser / rühre es wol um / und diß so lange / biß es wie Brey wird / oder ein zubereiteter Kalch. Nimm hernach gebackene Steine / und lege dieselbigen in zwo Reyhen / und auf dieselbige lege Scheiter oder andere Höltzer / daß es unten hohl seye; auf die Höltzer lege Stroh / und auf das Stroh thue die obgesagte gemachte Materi mit einer Schauffel Kleck- oder Kugel-weiß / auf

diese Materi lege wieder Holtz und Strohe wie gesagt / und solches Legen continuire / biß die gantze Materi verbraucht ist/ darnach stecke es unten mit Feuer an / und lasse es so lange glimmen und brennen / als es will/ stosse es immittelst zusammen auf einen Hauffen / und giebe acht / daß du das Feuer allezeit beysammen und aufeinander behaltest ; lasse es von sich selsten erkalten/und wann es erkaltet/so brauche es/nemlich zu einem Weinstock solle man eine Hand voll darvon auf die Wurtzel thun / um die Bäume eine Hand voll auf einen Morgen Acker 4. Säcke voll / und dann auf einen Morgen Wein Garten / von 70. Karren Mist/oder wo man sonst 70. Karren braucht/sollen acht Säcke von gedachter Tung gebrauchet werden / darvon wird man einen reichen Nutzen empfangen.

CAPUT III.

Von Einerndten.

DJe Einerndte geschicht bald nach Johannis zu Ende des Junii und Anfang des Julii / nachdem das Wetter darnach ist / und das Getreyde reiff ist.

Und wie zuvor im Aussäen gedacht/daß eine Saat auf die andere erfolget; also wird auch das Getreyde eines nach dem andern zeitig und reiff.

Wann die Körner beginnen gelbe zu werden/ solle man zur Erndte thun/ und das Getreyde/weiln es sich im allzusehr Reiffen verfällt/nicht übrig sehr reiffen lassen.

Man solle es auch nicht zu grün abschneiden / daß die Körner nicht verwelcken und einschrumpffen/geben nachmals kein Mehl/als nur Kleien; auch wird keines zum Saamen tüchtig seyn.

Derowegen wohl darauf Achtung zu geben / daß alles Getreyde zu rechter Zeit / wann es zeitig und vollkommen ist / und bey schönem Wetter fein trocken eingebracht werde.

Dann so ein Getreyde unzeitig oder naß eingeführet wird / thut dasselbe bald aufeinander erwarmen ; die Körner ersticken/das Geströde verfaulet/und folget daraus allerley Schade.

Im Abnehmen des Mondes ist fast die beste Zeit / daß man das Getreyde einerndtet/ solle es sich wohl erliegen und dauren.

Man solle das Getreyde/sonderlich die Sommerige/nicht lassen überständig werden / weiln es leichtlich der Schwere halben im Halmen zerbricht/ daß die meinsten Aehren alsdann abbrechen / oder im Hauen / welche sich untersich zu hangen pflegen/abgehauen werden/und auf dem Acker die meinsten Körner liegen bleiben/welches dann nicht ein geringer Schade ist.

In Einführung des Getreydes solle man nicht Weitzen und Korn/ wie

auch Gersten und Haber/oder Korn und Haber zusammen legen/damit sich der Saamen im Ausfallen nicht vermengen kan.

Dann wann solch gemengt Getreyde ausgesäet wird/ und daß zweyerley untereinander wächset/ so wird es eines von dem andern unscheinlich gemachet; wie es der Augenschein offt weiset/daß unter dem Weitzen der halbe Theil Korn stehet/ welches daher kommet/ daß man darauf nicht acht geben/ wann sich das Getreyde etwan in der Scheune oder auf dem Schütt selber ineinander vermenget hat/ und kan nimmermehr zu keinen rechten Saamen kommen/ man erkaufte dann andern reinen Saamen/ und lasse den alten Saamen ungesäet.

Derowegen sich ein jeder im Aussäen des schönsten und reinesten Saamens gebrauchen/ und nicht vorsetzlich die Aecker mit so gemengten Getreyde besäen solle.

Wann auch der Zuwachs nicht alle könte in die Scheuren geleget werden/ wie es sich dann offt begiebet/ wenn man die Teiche und Rodeländer besäet/daß man den Zuwachs nicht kan in die Scheune bringen/ so solle man das geringste Getreyde nicht weit darvon in feine runde Schober setzen/und dasselbe wol auseinander/ daß die Aehren hinein/ die Stürtzel aber heraus kommen/ einlegen/ und oben wohl mit Strohe oder Schoben/ den Hauffen eindecket/ damit dann der Regen nicht einfallen/ und Schaden thun kan.

Wie der Weitzen einzuerndten.

Wann der Weitze an Stengeln sehr weiß/und an Körnern sehr gelbe zu werden beginnet/ etwan nach Johannis oder im Julio/ so solle man demselben durch die Leute fein nacheinander/ und aufs erste/ als man darzu kommen kan/ abschneiden lassen/ und wurd darbey die Zeit des Mondes/ sonderlichen wo grosse Felder seyn/so genau nicht in acht genommen/man muß sich nur nach schönen/warmen/trocknen Wetter richten/die Erndte darnach anstellen/damit man nicht etwan daran versäumet und Schaden nimmt.

Wann das Korn einzubringen.

Das Korn wird balden nach dem Weitzen etwan im Julio geschnitten/ theils aber auch/ so etwan gar geringe stehet/ auch das Sommer-Korn pfleget man/ sonderlich in Gebürgen/ das meinste hauen zu lassen/ doch ist es besser/ wo es hallicht vor die Miehe stehet/ daß man es schneiden lässet; ergiebet sich besser in Körner/ und wird auch das Geströde nicht also verwirret/und sparsamer zusammen gelesen.

Wann nun der Weitze oder Korn geschnitten/so solle ein jeder Schnitter darauf wohl Achtung geben/ daß er im Schneiden nicht allzulange Stuppel lasse/und daß er die Gleben fein gleich mache/und dieselben aufs Beethe dünner ausbreiten/ damit der Saame die Körner und das Geströde vollend dürren/die Lufft derselben durchgehen/ und also eines mit dem andern vollkommen gemacht werden kan/bleibet also etliche Tage liegen.

Wie

Wiewohln der Weitzen über zwey / auch gar wohl nur einen Tage / nach deme schön Wetter/ und das Stroh nicht allzu feuchte ist / auf dem Felde nicht liegen bleiben darff/ wird in Stroh Seile/ so man zugleich im Schneiden macht/ (ist aber besser/ selbige aus Strohe machen lässet / und im Vorrath hat) in die Garben gebunden/ im nassen Wetter aber solle man nicht binden lassen/ damit das Geströde nicht verfaulet/ auch die Körner nicht Schaden nehmen.

Was nun einen Tag gebunden wird / dieselben Garben werden auf ein Beethe der Reyhe nach getragen / und in die Mandeln zu 2. 3. und 4. Ecken nebeneinander gesetzt / sollen auf Kerbhöltzer geschnitten und gezehlet werden / bleiben also der Reyhe nach stehen/ biß man sie mit Gelegenheit abführen kan.

So nun der Weitzen aufgebunden/ und in Mandeln gesetzt/ auch zuvor gezehlet/ und in die Kerbhöltzer geschnitten ist/ alsdann wird er nacheinander/ waß Wetter darnach ist/ eingeführet; und alsdann die Scheune in ein absonderliche Bansen eingeleget / und eine Schichte auf die andere gealtet / daß die Aehren allewegen mitten inne altern/ und die Stürtzel aufwerts an die Wände kommen.

NB. Der Weitzen darff darum nicht lange auf dem Acker liegen/ daß wann er beregnet / und daß er im Regen liegen solte / so thut er in 2. oder 3. Tagen bald erwachsen / und ist kein Getreyde / welchen der Regen leichter schadet/ als dem Weitzen.

Das Korn aber wird bald nach dem Weitzen/ etwan im Julio geschnitten/ theils aber auch / so geringe stehet; auch das Sommer-Korn pfleget man/ sonderlich in Gebürge/ das meinste hauen zu lassen/ doch ist es besser / wo es hallicht vor die Miehe stehet / daß man es schneiden lässet. Ergiebet sich besser in Körnern / und wird auch das Geströde nicht also sehr verwirret/ und sparsamer zusammen gelassen.

In Schweden werden die Gelben gemachet/ und eine neben die andere aufs Beethe/ wo sie zuvor das Korn abgeschnitten haben / geleget / und dünner ausgebreitet/ damit es durchdörren kan/ bleibet also 2. Tage / und darnach es fütterich ist/ auch länger auf dem Acker liegen.

Nachmals nach Gelegenheit der Zeit/ und wann schön Wetter ist / wird das Korn in seiner eignen Seile/ so die Schnitter im Schneiden zu machen pflegen/ oder in Strohseile aufgebunden; Und alsdann werden die Garben zusamen auf ein Beethe getragen / der Reyhe nach gemandelt/ gezehlet/ und aufs Kerbholtz geschnitten/ und alsdann bey trocknem Wetter/ wann es möglich seyn kan/ eingeführet.

Dann wird das Korn absonderlichen in eine Bansen / und der Weitzen auch absonderlich in eine Bansen / also fein alter Weise eingeleget/ damit man zu einem jeden Getreyde/ wann man es dreschen will/ unverhindert kommen kan/ und keines verleget werde.

NB. Das

NB. Das Sommer-Korn wird entweder geschnitten oder abgehauen und gleichwie das Winter-Korn eingeerndtet und eingebracht.

Wie die Gerste einzubringen.

Wann also die Winterung eingebracht / und daß das Geströde an der Gersten sehr weiß ist / muß man dieselbige zu rechter Zeit / eher dann sie überständig wird / und in Halmen beginnet einzubrechen / schneiden lassen / und wann auch gleich theils Winterung solte so lange stehen bleiben / biß die Gerste zuvor würde niedergeleget / kan es so viel Schaden nicht bringen / als wann man zu lange harret. Man hält dafür / wann schön Wetter und das Getreyde dürre ist / wäre am besten / die Gersten rechen und einbinden zu lassen / damit man sich nicht lange aufhalte / und zur Haber-Erndte auch gelangen kan / der Regen möchte die Gerste ersäuffen und verderben / als wann man zu lange harrete.

Wie man den Haber einerndten solle.

Bißweilen beginnt der Haber mit der Gersten zugleich zeitig zu werden / welchen es nun am nöthigsten thut / dem muß man zulauffen / und die Erndte befördern.

Wann der Haber am Strohe und Rispen reiffe wird / so ist er zeitig / wird gemeiniglich bald nach der Gersten im Julio geschnitten und eingebracht / und wann das Stroh füttrich ist / etwan 2. oder 3. Tage liegen lassen / damit das Futter wohl dürre werde.

So der Haber nach dem Schneiden in Schroden niemaln beregnet / darmit er also auf dem Acker röste / solle sehr gut seyn / und gleichwie die Gerste fein wohl und rein sich ausdreschen lassen.

Wann man sich in der Erndte säumet / und den Haber nicht zu rechter Zeit schneiden lässet / so pfleget er / wie die Gersten / überständig zu werden / und einzubrechen: derowegen man ihn beyzeiten schneiden / und dem Einbrechen wehren solle.

Wie / und wann die Erbsen einzuerndten.

Im Julio / wann das Erbs-Geströde unten beginnet gelb und dürre zu werden / mag man selbige abhauen und einerndten / oder schneiden. Uber 2. oder 3. Tage solle man sie nicht auf dem Acker liegen lassen / daß / wo sie eine Nacht beregnen / und die Sonne wieder darauf scheinet / so machen sich die Schotten auf / und lauffen die Erbsen heraus.

Wie der Hirse einzubringen.

Vierzehen Tage nach Bartholomæi wird der Hirß reiff / er wäre dann gar frühe gesäet / oder aber etwas spät gesäet / wird kaum 3. oder 4. Wochen nach Bartholomæi reiff / und bleibet der spate Hirse sehr gerne im Strohe / und taub an Körnern.

Wann auch der Hirse oben an Spitzen / oder an Kolben / beginnet zu reif-

fen und gelbe zu werden/ solle man dieselbe abschneiden lassen/ und ob er gleich nicht über die gantze Kolben gar zeitig ist/ schadet es nichts/ dann so man den Reiffen gantz ausreuten wolte/ würde man nicht viel zu dreschen bekommen/ oder der beste und reiffste würde ausfallen/ und nur der spate übrig bleiben; derowegen er bald solle geschnitten werden.

NB. Derowegen wann der Hirse/darum daß er zu sehr ausfället/ und sich verleuret/ gantz auszuwerffen/ und das Geströde dürre zu werden lassen/ auch sich nicht thun lässet/ daß man den Hirß also im Strohe so lange solte auf einander liegen lassen/ er würde alsobalden erwarmen und schimmlicht werden/ so solle man ihn bald nach dem Einführen ausdreschen lassen/die Körner auf einen Boden schütten/ das Strohe aufbreiten fein dünne in einen Garten/ damit es genugsam allererst dörren und treugen werde.

Wann es also ausgebreitet worden/und zwey oder drey Tage an der Sonnen also wol ausgedorret hat/ so wird es wiederum aufgehoben/ und in die Scheune auf einen sondern Ort geleget/ bleibet liegen biß zu Weihnachten/da man es dem Viehe zu geben pfleget.

Wie das Heide-Korn einzuerndten.

Das früh gesäete Heide-Korn wird im Augusto reiff/ das aber allererst nach der Erndte gesäet/ im October/ und gar langsam wird das andere Sommer-Getreyd geschnitten/ und in Schwaben zwey oder drey Tage liegen lassen und dörren.

Wie man die Wicken und Linsen einbringen soll.

Sie werden im Augusto reiff/ und wie die Erbsen geschnitten im Abnehmen des Monden/ und nachdem sie zwey oder drey Tage auf dem Acker gelegen/ in Stroh-Seile gebunden/ und beym trocknen Wetter eingeführet werden sollen.

Wie der Hanff einzuerndten.

Ehe er gantz reiff/ wird er gestimmelt/ das ist/ wann man den kleinesten und subtilesten Stengel/ so nicht Saamen träget/ ausziehen und sondern lässet. Ist ein gut Gespinste/ und wird unter das Flachsine mit untergewürckt.

Um Bartholomæi im Augusto wird er geraufft/ in Häufflein gethan/also daß die Knospen oder Saamen in die Höhe kommen/ auf den Acker gestauchet/ welcher wol in 14. Tagen und länger/ biß daß er wol dörret/ also stehen bleibet; und damit das Geflügel dem Hanff nicht schadet/ solle man die Hauffen mit Stroh-Hüten oben wol zudecken und verwahren. Wann die Körner ausgetrocknet und wol gedörret seyn/ so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden/ und die Mandeln gezehlet.

Darauf wird er vom Acker eingeführet/ und weiln das Stroh zu nichts nutze ist/ alsbald ausgedroschen und aufgeschüttet. Mit dem Einrösten/ Rumpeln und Brechen hat es alle Gelegenheit/wie mit dem Flachs. Was

Was den Fimmel anlanget / so wird selbiger auf den Acker ausgebreitet und abgedörret / nachmals in Gebände gebunden / eingeführet / und zugleich mit dem Hanff geröstet.

Wie der Flachs einzubringen.

Nachdeme der Lein zeitlich gesäet wird / so wird er auch zeitlich reiff / der früh-gesäete vor der Erndte / der langsam-gesäete nach der Erndte / gemeiniglich aber wird der lange Flachs um Jacobi / etwan im Julio / reiff / solle im abnehmenden Monden / wann er gleich noch ein wenig grün ist / gerauffi / und auf den Acker fein dünne gebreitet werden / also 8. Tage und länger liegen und reiffen lassen / und so er gleich auf dem Acker beregnet / thut es ihme nicht schaden / darff nachmals im Wasser nicht so lange liegen und rösten.

Den Flachs solle man stehend nicht gantz reiff lassen werden / wegen des Gespinstes / sondern er solle geraufft werden / wann er noch grün ist / so gewinnt er fein subtile Haare / und ergibt sich besser im Gespinst. Wann er nun fein dürre worden / so lässet man denselben busseln / das ist / man nimmt den Flachs soviel / und ein wenig mehr / als man in einer Hand halten kan / und bindet also eine jede Handvoll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen / und so fort an / biß er aller gebunden ist / das heist den Flachs gebüsset / oder eine Büse Flachs / soviel man in einer Hand halten kan. Darnach läst man die Flachsbüsen / soviel deren in ein Stroh-Seil können zusammen ein und in Bänder binden / werden gezehlet / und Mandelweise aufgemercket / und bey trocknem Wetter eingeführet.

Etliche lassen ihn dann von Stund an dreschen und klopffen: Etliche haben Bäncke / darinnen vornen etliche eiserne Nägel ein wenig länger / als ein Finger / und als ein Thor-Nagel dick und starck / einen neben den andern / also daß die Spitzen oben in die Höhe stehen / eingeschlagen / dadurch lassen sie Büselweise den Flachs ziehen / so reissen sich die Knoten ab / und das heist man den Flachs geraspelt.

Wie der Flachs zu rösten.

Sobalden nun die Knoten vom Flachs kommen / solle man die Büsel zum Wasser führen im Augusto / im alten Monden / und dieses auf einander in einem Hauffen ins Wasser legen / mit Erden / Holtz und Steinen wol beschweren / also / daß man keinen Flachs mehr siehet / und das Wasser überhin gehet / ihn also etliche Tage liegen lassen / und so er zuvor auf dem Acker beregnet / darff derselbe so lang im Wasser / wie sonsten bräuchlich / nicht liegen / damit er sich nicht überröste; man muß balden auf den dritten Tag darzu sehen / die Busel heraus nehmen / an der Sonnen oder Feuer abdörren / und unter die Breche versuchen / wie er an Händen sich anlässet / und ob er genug geröstet / und das Zusehen solle alle Tage geschehen / so lange / biß man befindet / daß er lange genug im Wasser gelegen / und nicht mehr Röstens bedarff; ist er genug geröstet / so

wäschet man ihn immer rein aus der Röste / wirfft ihn also aus dem Wasser / und führet ihn an einen absonderlichen Ort / oder in einen Garten / da er mit frieden bleibet / allda wird ein Busel neben die andere aufgestürtzt / und in der Lufft abgetreuzet / bleibt so lange auf dem Stauche stehen / biß daß er wol trocken wird / von der Stauche wird er wiederum auf- und in Bänder gebunden / und also im Trucknen aufgehoben.

Von der Stauch denselben bald in die Dürre gethan / abdörren lassen / und alsobalden von der Dörre rumpeln und brechen lassen / welches geschwinde zugehet / und fein nacheinander ausgebreitet wird / wird alsdann im Keller / oder sonst ins Trockne in die Kloben eingelegt / und zum Hecheln aufbehalten.

Viel so ihre Arbeit durch ihr eigen Gesinde verrichten müssen / rumpeln und brechen den meinsten Flachs zu Abends im October beym Mondenschein / darzu sie ihnen Leute erbitten müssen / so ihnen helffen / und wird solcher Flachs zuvor entweder in einem Backofen / in einer Stuben / oder an der Sonnen wol gedörrt. In Back-Oefen und Stuben ist es sehr gefährlich / an der Sonnen ist es am allersichersten / es gehet aber langweilig zu. Die Dörr-Häuser müssen wol abseits vom Dorffe erbauet seyn / daß das Feuer keinen Schaden thun kan / und solle man das Flachs-dörren keinem Gesinde allein vertrauen.

Wie man die Ruben einbringen solle.

Sie werden auf Galli im October zeitig / und sollen im Abnehmen des Mondes gegraben werden.

Hernach werden sie Fuder-weise nacheinander eingeführet / auf die Tenne / oder / wo es zu kalt / in eine Stube geschüttet.

Das Kräutig alsdann abgeschnitten / das solle des Abends beym Liechte geschehen / die Grossen zum Kochen allein / und die Kleinesten auch allein an seinen Ort gethan / welche man alsdann zu welcken Ruben brauchet.

NB. Die zum Kochen ausgesonderte Ruben werden entweder in einen warmen Keller / oder tieffe Gruben / mit Stroh und Erde zugedecket / den Winter über gehalten / daß sie nicht einfrieren / und werden alsdann auch die Saam-Ruben / ehe man sie abschneidet / samt dem Gekräutig ausgelesen / und fleißig neben den anderen vorm Gefröste verwahret; die gar grossen pfleget man nicht darzu zu nehmen / sondern die mittelmäßigen / welche schön und ohne Mängel seyn / die kleinesten Ruben werden auf warme Böden und über die Stuben aufgeschüttet / damit sie desto eher welcken und abdörren / so welcke Ruben genannt werden. Wer aber übrige Ruben hat / kan solche für das Viehe gebrauchen.

Wie man das Kraut einbringen solle.

Nach Michaelis im October / wann die Häupter oben beginnen gelbe zu werden / solle man das Kraut im Abnehmen des Monden bey trocknem Wetter abhauen.

So

So balden nun das Kraut abgehacket ist/ solle man es bald einführen/und auf eine Tenne/ oder ins Hause auf einen Hauffen geschüttet werden.

Man schneidet die Häupter von Strunckẽ/ und löset die nicht tüchtigen Blätter fein von dem fest-geschlossenen Häuptern ab/ und leget jedes an seinen Ort; Welche man aber zu Kap-Häuptern oder Kap-Saamen gebrauchen will/ die solle man an Strunckẽ lassen/ und fein harte/ feste/ unschadhaffte Häupter auslesen/und selbige neben den Ruben in einen Keller thun/den Winter über vor dem Gefröste und Mäusen verwahren.

Wie man den Hopffen einbringen solle.

Wann der Hopffen sehr reiff und gelblich ist/ um Egidii im October nach Michaelis/ solle man denselben im Abnehmen des Mondes von Stangen abnehmen/ und die Keimen mit Erde wieder zudecken.

Er solle hernach alsobalden bey schönem trocknen Wetter mit den Ruben einführet/ entweder auf einer Tenne wieder ins Hauß auf einen Hauffen geleget werden.

Da solle er auch nicht lange liegen/daß er übereinander nicht erwarme/und Schaden nehme/sondern bald von Reben abgepflücket/alsdann auf einen Boden gar dünne/ daß er wohl dorren und austreugen kan/ geschüttet werden/ wann er wohl getrocknet/solle er in ein Faß wol fest eingedruckt/oder/wo dessen viel ist/ in einen wohlverwahrtem Gewölbe oder Gemache/ darein keine Lufft kommen kan/darinn behalten werden.

Und so viel von Acker- und Feld-Bau: Zum Beschluß aber dessen wollen wir noch ein und anderes anführen/ wie das Getreyde vor den Mäusen und Würmen erhalten werden möge. Als:

Ein gewisses Secretum, daß die Mäuse das Korn nicht fressen.

Nimm ein saugend Spahnferckelein/lasse es/ weiln es noch sauget/schneiden/ ziehe es auf/ und mache es fett. Schlachte und behalte darvon das Schmeer/ so offt du nun mit Korn umgehest/ oder selbiges sacken wilst/ so bestreiche mit selbigem Schmeer die Hände wohl darmit/ so sollen solches die Mäuse nicht anrühren.

Wider die Korn-Würmer zu zehen Malter Korn.

Dieses Ungeziefer thut grossen Schaden/ und dienet wider solche folgendes.

Eine Hand-voll Knoblauch/ eine gute Hand-voll frischen oder trocknen Wermuth/ eine Hand-voll Raute untereinander klein geschnitten/ und in einen grossen Topff voll Herings-Lacke gethan/gekochet/hernach durch ein leinen Tuch gedruckt/ und vor 2. gute Groschen Spickӧl darunter gerühret/besprütze mit diesem Wasser das Korn/und so offt das Korn umgestossen wird/ so sprütze mit einer Bürste dieses Wasser darunter/ also/ daß es auch auf den Boden komme/so kommet kein Wurm darein/und die darinnen sind/verlassen das Korn.

Kurtz-verfasste Fürstellung täglicher Arbeit / so ein fleißiger Hauß-Vatter monatlich durchs gantze Jahr zu beobachten.

Ein jeder Hauß-Vatter oder Wirth solle fleißig erwegen und betrachten/ was er alle Tage durch das gantze Jahr zu verrichten habe: Zu mehrerer Nachricht ist derowegen dem unwissenden oder neuen Wirth/ die gantze Wirthschafft-Sachen in diesen nachfolgenden/ und in die zwölff Monden ordentlich abgetheilet/ und eines jeden Monats-Verrichtung gar kürtzlich beschrieben. Wer nun dieses mercket/ und ihme dasselbige nur angelegen seyn lässet/der jenige wird alsobalden alle Wirthschafft-Sachen/so vonnöthen seyn/ hieraus lernen/und selber in einem und andern alles wol zu bestellen wissen/ ist ihme nicht allein rühm- sondern auch nutzlich/ daß er seinen Sachen selbst vorstehen/ und sich nicht erst nach andern richten dörffe.

Im Januario

Solle man allerley Bau-Holtz im abnehmenden oder alten Monden fällen lassen/ das im Neumonden gefället/ wird wurmstichig/ und dauret nicht lange/ das Brennholtz aber solle man im Neumonden fällen/ ist zum Brennen besser.

Demnach man in diesem Monat nicht zu Acker fähret/so solle man/so lange das Wetter darnach ist/immerzu Bau-Brenn und Schier-Holtz/sowol Zaun-Ruthen/ und was man von Holtz bedarff/einführen/ und den guten Weg nicht verschlaffen/dann es zuweilen garzu platz eingehet/so kan man auf dem Sommer vor Acker-Arbeit nicht darzu gelangen; so aber das Regen-Wetter die Holtz-Fuhre hinderte/so lasse man das Gesinde Holtz spalten/und zu Stößlein setzen. Item/allerley Pfähle/die man zu Vermachung der Gärten bedarffe/machen; und dieselben auf die Seite legen/in das Trockene; Man kan auch allerley Geschirr und Zeug vom Schierholtz/so man zur Wagenfahrt und Pflug-Geschirr bedarff/diesen Monat mit guter Gelegenheit im Vorrath machen/damit mans zur Zeit der Noth und Mangels haben kan/und zur Hand habe.

In diesem Monat solle ein jeder des Morgens/ Mittags und Abends fleißig Aufsicht haben/ daß ihm sein Viehe/ wie recht ist/ abgewartet werde/ er solle offt die Siede beschauen/ daß sie nicht zu lange fürs Viehe/ sonderlich für die Rosse geschnitten wird/und daß auch ein jedes Viehe zu rechter Zeit getränket/und mit nothdürfftiger Spreu versehen werde.

Lasse diesen Monat immerfort allerley Getreyde dreschen/damit man Futter für das Viehe hat/ giebe fleißig acht auf das Ausdreschen/ damit nicht viel Körner im Strohe gelassen werden/ schreibe und schneide alles fleißig ein/ was täglich gedroschen wird/die Körner lasse man aufschütten/das Stroh ins Trockne legen/ und die Spreu auch an seinen Ort thun/ damit man dem Viehe die

Siede

Siede mit mengen kan / was man täglich am Strohe bedarff / laß aus der Scheune geben / und das Gesinde nicht nach ihrem Gefallen darmit umgehen; man solle auch zusehen / daß es nicht beregnet / nicht inzig / faul und stinckend werde / auf daß das Viehe nicht darvon Stauppen bekäme / alsdann kranck wird / und darvon stirbet.

Die Scheunen halte verschlossen / lasse dieselben des Morgens zu rechter Zeit auf- und bey dem Abend wieder zuschliessen / so solle auch alle Wochen das Getreyde einmahlen umgestossen werden / damit es übereinander nicht erwarme.

In diesem Monat setze ab von Kälbern / was tüchtig ist / im andern Viertheil oder Vollmonden.

Man mag auch im Vorrath lassen einmahlen im alten Monden / und das Mehl in Mehl-Kästen thun / es hält sich besser darinnen.

Die Bienen kan man auf Schlitten abführen / und in andere Stellen versetzen im Neumonden.

Die Teiche laß aufeisen / und feine grosse Wuhnen machen / auch für dem Ständer räumen / daß die Fische Lufft bekommen / und das böse Wasser jederzeit ablauffen kan / auch solle man fleißig schauen / wann Thau-Wetter ist / und das neue Wasser zulaufft / daß solches nicht aufs Eiß trette / es drucket sonsten das Eiß zu Boden / und ersticket die Fische / darum muß man die Teiche gehen lassen / daß das übrige Wasser ablaufft / und nicht stehen bleibet.

Wann die Fische zum Wuhnen zutretten / so nimm Erbis / darein thue ein neu Hausbacken Brod / und sencke es in die Wuhnen / so solle es mit ihnen besser werden; wo auch die Windwehen den Wassergraben verfallen / daß das Wasser in die Teiche nicht lauffen kan / muß man selbige räumen lassen / dem Wasser helffen / daß es kan ablauffen in die Teiche / dann Winterszeit das Wasser / wann es lange stehen solle / gantz stinckend wird / darvon die Fische sterben müssen.

Diesen Monat mag man auch die Wiesen mit Miste beführen / und eintüngen im Neumonden.

Die Mägde sollen / wann sie das Ihrige fleißig verrichtet haben / fleißig spinnen / welcke Ruben schneiden / und da sie sonsten nichts anders zu thun haben / Feder schleussen / und andere Arbeit ꝛc. Auch solle ein jeder seine Schäferey offt besuchen / und sehen / wie die Schaafe gefüttert / auch Achtung geben / was ihm um diese Zeit täglich jung worden.

Dem Schwein-Viehe lasse gut Getränck geben / und die Spreu ein wenig mit etwas anmengen / daß sie nicht so gar geringe werden / auch lasse ihnen die Wochen einmaln viel Streu einwerffen / daß sie sich können einwühlen / darinnen fein warm liegen und nicht gefrieren.

Laß diesen Monat kein Ferckel abgewehnen / seynd gar schwehr zu erziehen / und kosten viel.

Was

Was ein Hauß-Vatter im Monat Februario zu beobachten.

In diesem Monat / wann das Gefröste also noch anhält / und daß der Weg gut ist / so mag man noch immerzu Bau- Brenn- Schien- und ander Holtz fällen / einführen / und dergleichen Arbeit mit vorigen Monden verrichten lassen.

Etliche lassen diesen Monat die Weiden behauen im alten Monden / wofern sie im Herbst nicht seynd behauen worden. Deßgleichen auch die Wiesen räumen/ und die Sträuche solle man abhauen im alten Monden / und dieselbigen tüngen im Neumonden.

Den Kap Saamen säen etliche auf Peter Stuhlfeyer / etliche auf Matthias-Abend im Zunehmen des Mondes.

Die Schaafe lässet man länger nicht / als biß zu Matthia/ auf der Saat gehen/ und weil sie ausgehen können/ füttert man des Tages nur einmaln ; den Lämmern / wann sie essen können/ oder lernen / muß man Haber geben / daß sie fein starck werden.

Die Brucken solle man besser anrichten/ und bauständig halten.

Die Maltze/ so man künfftiges Jahr bedarff / solle man anfangen zu multzen. Diesen Monat mag man Kälber und Ferckel / welche im zunehmenden Monden jung worden/ zum aufziehen behalten/ und dieselben/ wann sie 6. Wochen alt seynd / und wann der Mond im andern Viertel / und voll ist / absetzen und abgewehnen/ was man will im Suge schneiden lassen/ solle im Neumonden geschehen.

Im zunehmenden Mond mag man allerley Gesäme zu Oel schlagen lassen/ auch mag man Mehl einmahlen lassen / daß man den Sommer über hat. Wann das Gesinde nicht auskommet / so mag man Holtz zum brennen oder andern Sachen schlagen/ und Holtz-Stösse setzen.

Bey den Teichen mag man auch nun wol zusehen/ aufeisen/ und fein grosse Wuhnen machen lassen / damit die Fische Lufft haben / und wann das Wasser in den Teichen will böse werden/ so man balden schmecket / oder so man siehet / daß die Fische Lufft haben/ und wann das Wasser in den Teichen will böse werden/ so man bald schmecket / oder / so man siehet / daß die Fische zu den Wuhnen kommen / so solle man den Teig immer zugehen / und wieder frisch Wasser einlassen.

Den Tag Sebastian und Fabian tritt der Safft in die Bäume/ man solle sie im zunehmenden Monden rauppen/ schaben/ beschnetteln / und allenthalben reinigen lassen.

Die Biene können noch diesen Monat abgeführet / auf andern Stellen versetzet/ und zurecht gebracht werden ; schaue zu den Bienen/ welche nicht Hönig haben / denen must du geben / damit du sie erhälten / und sie nicht sterben/ wann auch der Bienen gar wenig im Stocke seyn / können sie sich nicht erwärmen/

men/so muß man ihnen den Stock mit Heu ausstopffen / damit er nicht so kalt stehet/ und denselben wiederum zumachen und wohl verkleiben/ oder verbinden/ Winters-Zeit solle man ihnen nur ein Flug-Loch offen lassen / daß nicht so viel Kälte hinein kommen kan.

Auf Peter-Stuhlfeyer solle man den Tauben und Hünern die Nester und Körbe besichtigen / denselbigen im alten Monden / nicht aber am Sonnabend ausräumen lassen und sauber machen.

Mit schwerem Getreyde/ als Gersten und Korn/ biß das Viehe auskommet und zu Acker fähret / lasse die Rosse nicht leicht füttern / möchten wegen des unachtsamen Gesindes / so es nicht verstehet / überfüttert werden / und leichtlich verschlagen; für die Rosse laß entweder Rocken- oder Gersten-Stroh schneiden / dann Haber-Stroh ist ihnen nicht gut; Weitzen oder Gersten-Strohe geschnitten/ ist am besten bequem. Wann man die Rosse sehr gejaget/ oder gearbeitet / so lasse sie nicht balden nach dem Ausspannen ins Wasser reiten und träncken/ mögen gar leicht verfangen.

Den kalbenden Kühen solle man die Siede ein wenig bessern und geben/ wie auch das Trincken mit Kleyen / Tröbern / Ruben und Kraut anmachen/ damit sie Milch bekommen / und die Kälber gut säugen können / feuchte Hirse- oder Haber Strohe solle man den Kühen nicht vorlegen / ist ihnen schädlich an der Milch / man solle sie jederzeit wohl und rein ausmelcken lassen / dann auch die beste Melck-Kuhe verdirbet / so ihr Milch gelassen und nicht gantz ausgemolcken wird. Die tragenden Kühe mag man so lange melcken lassen/ biß man siehet/ daß sie entlässet/ und währt kaum acht Wochen/ biß sie wieder zu nutzen/ wird nicht gemolcken.

Dem gelden Viehe mag man Haber-Strohe und alles das vorlegen / so andern Viehe nicht gut ist/ schadet ihnen nichts.

NB. Stein-Saltz solle man allem Viehe vorlegen/ daran es lecken thut/ ist ihnen gesund / und reiniget sie damit. Alle 8. Tage solle man dem Viehe ausmisten/ und ihnen neue Streue untermachen.

Das Getreyde solle man fleißig lassen umstechen/ daß es nicht ruhe.

Diesen Monat solle ein fleißiger Hauß-Vatter auch die Wagenfahrt/ das Acker-Geschirr / den Pflug / Egen und Hacken/ auch alles/ was zur Acker-Arbeit gehöret / alles beyzeiten bessern und verrichten lassen / damit man hernach alles wol zugerüstet und fertig haben kan.

In diesem Monat wird auch billich der Mist oder Dungungen auf die Aecker und Weinberge geführet / dessen dreyerley Art sonderlich gepriesen werden.

Der erste und beste solle seyn der Vogel-Mist/ wie aus dem Casio Varro im I. Buch Cap. 38. und Columell. im II. Buch Cap. 15. von der Bauern-Arbeit lehret. In welcher Art fürnemlichen gerühmet wird der Tauben-Mist/

wegen seiner Wärme / und weiln er mäßig gestreuet/die Erde locker/oder fermentirend machet: Nach demselben wird der Hüner- und ander Vögel-Mist für gut gehalten / außer dem / der von Wasser-Vögeln oder schwimmenden Geflügel/ als der Enden und Gänse kommet/ dann dieselbe Art ist schädlich.

Für das andere hält man auch hoch den Menschen-Koth / wann er unter andern Feld-Mist vermischet wird / weiln er durch seine hitzige Natur die Erde verbrennet.

So machet auch der Urin oder Harn der Menschen / wann er 6. Monat alt ist/ und bey den jungen Pflantzen in Obst-Gärten und denen Weinstöcken gebrauchet wird/die Frucht grösser/ und bringt zugleich den Früchten einen bessern Geschmack und Geruch.

Zum dritten / ist gut der Viehe Mist / unter welchen der Esel-Mist der beste ist/dieweiln dasselbige Thier am langsamsten käuet / und derohalben einen bequemen Mist/der alsobalden in das gepflügte Feld tauget/ zu machen pfleget. Darnach ist der Schaaf-Mist / von dannen der Geiß / ferner der Kühe- und Füllen-Mist.

Der Schweins-Mist ist der schlimmste / als welcher untaugliche Kräuter herfür bringet.

Was ein fleißiger Hauß-Vatter im Monat Martio auf das höchste zu beobachten.

Sobalden man nur in die Erden kan / so mag man zu Haber ackern / und wann der Acker fertig ist / so wird der Haber eingesäet / im ersten Viertel / auch rühret man die Aecker zum Sommer-Weitzen / Sommer-Korn und Mertz-Gersten / und richtet sie zu / daß man um Lætare den Weitzen / Korn und Gersten darein säen kan / die Furchen solle man lassen ausstreichen/ und wie zur Winter-Saat die Wasser-Furchen machen und auswerffen/und so man für Winters diese Aecker nicht getunget / so muß man um diese Zeit den Mist auf die Aecker führen/ breiten/und bald unterackern lassen; in die Teiche und Rodeländer pfleget man auch Haber zu säen / und ist gut / wann der Acker zu Winters Zeit umgerissen wird; um Gregori pfleget man den Acker zu Erbsen zu rühren/ zu egen/ und zu ackern; und Erbsen auf Mariæ Verkündigung im Vollmonden/ wie auch die Wicken zu säen.

In diesem Monat solle man die Tänne und Baum-Gärten fein sauber kehren / die Maulwürff-Hauffen zustossen / dem Erdboden mit einem Rechen fein überrechen / und das unsaubere Wesen von Laub Holtz / und dergleichen Sachen/beyseit thun/ den im alten vor Winters gefungten Garten-Acker laß rühren/ und fein gleich einegen/ damit der Garten gleich wird / darein lasse allerhand Bäume/die du ausheben wilst/ versetzen/um Mariæ Verkündigung ist die beste Zeit.

Zum Pfropffen/ wann der Mond drey Tage alt ist/um diese Zeit lasse die

Bäume/

Bäume / so man vor Winters aufgegraben hat / wiederum mit guten Schlam und Erde zufüllen / um die andern Bäume lasse die Erden ein wenig aufhacken / damit sich die Dünste heraus können ziehen / und daß der Sieg desto besser hinein sincken kan / und das solle man den Bäumen einmaln oder drey thun / im alten Monden / wofern es vorigen Monden nicht geschehen / so kan man die Bäume diesen Monat lassen rumpeln / beschnetteln / behauen / und die Wunde mit Salbe verschmieren im Zunehmen des Mondes.

Wann auch die Bäume zu sehr mit Moos bewachsen / solle man selbe nach einen Regen / weiln der Moos noch feichte ist / mit einem groben leinen Tuch abziehen / oder mit etwas schälen im Zunehmen des Mondes / auch solle man die Obst-Gärten allenthalben wol vermachen / und wo was eingegangen / mit Zäunen bessern und anrichten / darzu man dann die Pfähle und Zaun-Ruthen im Vorraht haben solle; und welche Tütz Gärte über Winters nicht seyn getünget und umgerissen worden / dieselbige Beethe / lasse mit kleinen Mist im alten Monden beführen / denselbigen bereiten / und also fein tieff untergraben / um Judica oder Grünen Donnerstags / wann Wetter darnach ist / so versetzet man / was Saamen tragen solle / als Kapsstrincke mit den Häuptern / Ruben / Mähren / Setz-Zwiebeln / Petersilie / und was dergleichen mehr ist / etliche thunes am Tage Agiptiace, und soll geschehen / wann der Mond voll / im Stier / Wassermann / Steinbock / Jungfrau / und in Fischen ist.

Ingleichen wird in diesem Monat allerley Getütze um Judica, so man fürs Hauß bedarff / als Kap-Saamen / Köhl-Saamen / Salat-Saamen / Fenchel- und Till Saamen im Zunehmen des Mondes ausgesäet / und versetzet man Zwiebeln / Knoblauch und Kreen im alten Monden; um diese Zeit wird auch Zwiebel- Mähren Petersilien- Kohl und sonst allerley Saamen ausgesäet im Abnehmen des Monden; weissen Kohl aber im Zunehmen des Monden / und versetze die Pflantzen auf Urbani / anderthalb Schuhe weit voneinander im Neumonden / wann er drey Tage alt ist / sechs Tage vor dem vollen Liechte.

Drey Jahr nacheinander versetze wilde Feld-Rosen-Sträuche / so tragen sie aufs dritte Jahr leibfarbe volle Rosen.

Die Obst-Bäume sollen im Mertzen im alten Monden umgraben / und Wasser in die Gruben gießen / die Wurtzeln also feucht halten / biß sie verblühen / es solle kein Reiff noch Frost den Bäumen nicht schaden / die jungen und Satz-Stämme / so es für Winters nicht geschehen / kan man ausheben / und wieder versetzen / drey Tage vor oder nach dem Vollmonden / man muß Achtung darauf geben / daß man sie also versetzt / und gegen der Sonnen wendet / wie sie zuvor gestanden haben.

Die Pfropff-Reiser solle man brechen im alten / oder auch im Vollmonden / und dieselbigen pfropffen lassen / im Neumonden / im Stier / Zwilling / Waage

und Wassermann/von keinem Baume/so zuvor noch nicht getragen/ solle man pfropffen lassen/er würde gar keine Frucht tragen/und wann man siehet / daß oben in Bäumen um die Stämme/oder unten an der Wurtzel junge Sprossen/ die man Räber nennet / auswachsen / die solle man im alten Monden mit dem Raupen-Eisen/wann es hoch ist/abbrechen oder abschneiden/nnd nicht zu Kräfften kommen lassen / thun den Bäumen sehr schaden / und benehmen die Krafft zum wachsen.

Die Woche vor oder nach Ostern säet man die Mertz-Gerste/ den Sommer-Weitzen und Sommer-Korn im Zunehmen des Mondes um Gregori/ oder die Woche Palmarum säen etliche die Erbsen und Wicken/ drey Tage vor dem Neumonden/so sollen sie gleich abblühen / die meinsten aber hier zu Lande werden in Vollmonden gesäet im Wechsel.

Auf den Grünen Donnerstag oder Char-Freytag wird der erste Lein-Saamen ausgesäet im alten Monden / dann welcher gesäet wird / solle sich immerzu verjungen/blühet gar ungleich / kan auch nicht zugleich miteinander reiffen und zeitig werden.

In diesem Monat soll/wofern es vor Winters nicht geschehen/der Mist auf die Lein-Hanff-Hirß-Heyde-und Kraut-Aecker ausgeführet/derselbe alsobalden gebreitet und im alten Monden untergeackert werden; die Maulwürff-Haussen auf den Wiesen solle man zerstossen/ und die Erde gleich machen lassen / damit es nicht soviel der ungleichen Hügel hat / und das Graß fein gleich aufwachsen und abgehauen werden kan.

Die Wiesen solle man besäen um Gregorii oder Gertraud/ wann der Mond drey Tage alt ist / und solle der Saamen über ein Jahr nicht alt seyn/ so wächset das Graß fein dicke auf/und das solle fast alle drey Jahr geschehen.

Diesen Monat pfleget man auch den Wein aufzudecken im Neumonden/ und den Mist hinein zu thun / den Wein solle man schneiden und aufziehen / wann ein schöner Tag ist im Neumonden/ und wiederum behacken und pfählen im alten Monden.

Diesen Monat nach Gregorii im letzten Viertel / solle man den Hopffen beschneiden / behacken / besüllen und bewerffen / wie recht ist / und werden die Hopffen Käymen / welche man von dem alten Hopffen zu nehmen pfleget / um diese Zeit in die neu angelegten Hopffe Gärten / und darzu vor Winters gemachte Gruben/ eingeleget im Neumonden.

In Schlesien führet man auch in diesem Monat Mist auf den Räth-Acker im alten Monden / lässet denselben also breiten / und erst untergraben / feine hohe Beethe machen/ und also gleich einegen/ bleibet also liegen / biß man die Räthe einlegen thut; die Teiche solle man diesen Monat von der Winter-Flut/ wo man sonsten nicht lebendig Wasser hat / aufs höchste anfangen / und mit Wasser anfüllen/damit die Sommers-Zeit nicht sobald abfallen können.

Die

Die Woche vor oder nach Ostern solle man den drey jährigen Fisch-Saamen im Neumonden aussetzen / und so man ihn weit geführet / solle man ihn nicht in die Teuffe bey den Körben / wie ihrer viel das im Brauch haben / also unbescheiden / wie Kraut / einschütten / sondern gar ins seichte mit den Wagen fahren / denselben gemachsam ausschütten / oder in Körbe eintragen lassen / dann so der Saamen auf etliche Meil-weges geführet wird / schlägt er sich im Faß zu sehr ab / wird durch das hin- und wiederschlagen im Fasse / gleich im Haupte wie verdrehet oder ringelt / und so er alsbalden vom Wagen in die Teuffte geworffen wird / kan er sich wegen das / daß er nicht Lufft hat / sobalden erholen / bleibet endlichen zu Grunde liegen / und erstickt / wann der Saamen aber ins seichte geschüttet wird / so kan man sehen / welcher fortgehet / und was davon liegen bleibet / und also den Abgang wissen.

Auch solle man Feld-Gräben allenthalben räumen und auswerffen / damit die übrige Feuchtigkeit darinnen stecken und verlauffen kan / das Wasser / so den Winter über auf den Aeckern und in der Saat stehen bleibet / weiche ab / ist sonsten der Saat schädlich.

Im Neumonden setze allenthalben Weyden um die Gräben / und wo du hinkanst / etwan 5. oder 6. Elen weit von einander / damit sie sich im wachsen breiten können / und sollen auf das andere Jahr bald behauen werden / und weilen die Satz-Weyden gerne auf allen Seiten pflegen auszuschlagen / als solle man jemanden darzu bestellen / welcher die übrigen Sprösser / so unten am Stamme auswachsen / und oben das Gewächse verhindern / fleißig abschneidet / und die obigen 3. oder 4. Reiser stehen lassen.

Im Mertzen solle man Tannen-Fichten- und Kiefern-Saamen einsammlen / und denselben im Neumonden aussäen / wo auch vonnöthen / so solle man jäten lassen / wann es ein wenig geregnet hat im alten Monden.

Auf den Grünen Donnerstag / im zunehmenden Monden / solle man die Bien-Stöcke öffnen / die Beuten rein ausseubern und das übrige Hönig / samt dem Wachs / so man vor Winters im Zeidel gelassen / abschneiden und wegnehmen / die Bien-Stöcke laß eindecken / und dieselben versehen / damit es den Bienen nicht ins Hönig rechnet / wird bald böse / kommt um / und müssen die Bienen endlich verderben.

Auch solte man in diesem Monat Schoben und Stroh-Seile machen lassen / damit man es in Vorrath haben kan / wann man es bedarff.

Auf den güten Freytag lecht man die Lämmer im Zunehmen oder Vollmonden / lässet sie 2. oder 3. Tage im Stall / darnach lässet man sie mit den Gelten-Schaafen in die Weide gehen. Kein Schaaf solle man in diesem Monat an sumpficht- oder nassen Orten weiden lassen / damit sie fein rein bleiben / und die Wolle nicht unscheinlich gemachet wird.

Diesen Monat mag man weder Kälber noch Ferckel absetzen im Voll-

monden; wann auch die Ferckel Bügel- und Wolfs-Zähne bekommen (welches man balden an ihnen siehet/wann sie das Essen aus dem Maul fallen lassen und sehr schmatzen) die Zähne soll man ihnen mit einer Zange abbrechen/ oder ausschlagen/sie können darvor nicht essen noch gedeyen.

Die Mertz-Tauben/ so jung werden/ solle man alle zur Zucht behalten/ sie sollen geschwinde im Fliegen seyn/daß sie der Habicht nicht bekommen kan.

Um Gregori werden die Gänse zum erstenmalen berafft/die solle man gewöhnen/ daß sie in Stuben liegen/ und darinnen bruten/ damit sie die Eyer nicht verlieren.

Die Mertzen-Gänse/ wie auch die Hüner/ fangen diesen Monat an zu legen/ die Eyer solle man fleißig aufheben/ und sie im Neumonden unterlegen/ damit man frühe Gäntz und Hüner haben kan.

NB. Weiln die Gänse bruten/ muß man ihnen des Tages zwey- oder dreymaln Haber in einem Scherbel hinhalten/ damit sie nicht von Eyern kommen/ und fleißig ausbruten/ den Hünern aber darff man nur einmaln vorstreuen/ und Trincken zum Neste setzen/ nur daß man Achtung darauf giebet/ wann sie gessen/ daß sie sich wieder in das Nest setzet/ und nicht darvon laufft. Welche Gänse bruten in der fünfften Wochen aus/ etliche müssen auch wohl fünf Wochen hinbringen; die jungen Gänse soll man nicht frühe austreiben/ sondern biß der Thau abgegangen ist/sie innen halten/des Morgens/ ehe man sie austreibet/ solle man einer jeden ein wenig Saltz/ Lorbeer oder Aschen ins Maul geben/sie sollen nicht leichtlich sterben.

Diesen Monat/weiln die Fische streichen/solle man Fisch-Reißen legen.

Den Rossen solle man ein Gebund Wicken vorlegen/ist ihnen gut/ weiln sie wieder anfangen schwehr zu arbeiten.

Das Getreyd lasse auch immerzu umwenden/und fleißig warten/daß kein Schade darzu geschicht.

Welch Viehe auch gering ist/lasse ihm ein wenig besser geben/ damit du es nur erhältst/ biß es kan in die Waide gehen/darnach hat es keine Noth.

Was sonsten in dem Mertzen weiters zu thun/ wollen wir mit mehrern noch weiters ansetzen.

In dem Monat Martio/sobalden die Erde von Schnee und Eiß befreuet wird/ muß man die Bauern-Arbeit in Gärten und Aeckern wieder treiben/und vor die Hand nehmen.

Derohalben muß man die Erde durchgraben/ durchpflügen/ und das Säen des Getreydes/ fürnemlichen des Sommer Weitzens/ der Bohnen/ Linsen/ Erbsen/ und anderen Garten-Kräuter/als der Peterl/Brunnenkreß ꝛc. wie auch der Zwiefel/ vornehmen und anstellen.

So muß auch der Gärtner die Bäume/ welche er begehret zu versetzen/ peltzen und versetzen/wann der Mond zunimmt oder wächset; jedoch also/ daß

sie

se an der Rinde gezeichnet / und wider diese Gegenden entgegen gesetzet werden / wie sie zuvor gestanden und gewachsen sind.

Ingleichen muß man auch zu rechter Zeit die unnützen Aestlein abschneiden / damit sie nicht dem gantzen Baum schaden / und weiln der Wein-Häcker im Monat Februario oder Hornung nicht gekennt hat / also beschneidt er anjetzo die Weinstöcke / und pflantzet die Weinberge / wenn die Reben nicht mit vollem Wasser / sondern mit einer dicken oder langsamen Feuchtigkeit nassen.

Die Pfropffung aber gehört zum Frühling / gleichwie die Versetzung zur Herbst Zeit / mehr nothwendig ist.

Nun folget in der Ordnung das vierte Monat April, darinn ein fleißiger Hauß-Vatter folgendes zu beobachten hat.

Im April pfleget man noch immerzu Haber und Gersten zu ackern / und wird in diesem Monat der meinste Haber gesäet / was auch vorhergehenden Monat nicht ausgesäet worden / das solle man diesen Monat aussäen / biß in die zwölffte Wochen / vor St. Jacobi mag man noch Haber säen / darnach aber nicht.

Um St. Ambrosii richtet man die Gersten-Aecker zu / so man was langsamer / als die Mertz-Gersten / zu säen pfleget / und säet man Gerste / biß in die siebenzehende Wochen. In der funfzehenden Wochen solle man nicht Gerste säen / sie solle in Schoß-Bälgen stecken bleiben / und nicht fortwachsen wollen / darumen hero man es die Haasen Wochen heist.

In der eilfften Wochen vor Jacobi säet man auch Lein / aber in der neunten Wochen solle es besser seyn.

Wo man auch die Erbsen nicht hat säen können / so ist es noch Zeit / daß man sie diesen Monat säen lässet / und wofern man den Kraut Lein- Hirß- und Heide-Korn-Acker nicht gedinget / so mag man den Mist diesen Monat ausführen / und die Aecker / wie recht ist / tüngen.

Auf Georgii oder Philippi Jacobi / solle man den Acker zum Heide-Korn rühren / und zurichten und das Heyde-Korn aussäen.

Diesen Monat pfleget man auch noch allererst die Tütz Gärten zu tungen / Kap Häupter / Salat Ruben / Zwiebeln / Knoblauch und Mähren versetzen / so es im vorigen Monat nicht geschehen.

Die jungen Bäume können diesen Monat auch noch ausgehaben und versetzet werden / und wann sie im Martio versetzet und nicht fortwachsen wollen / so solle man ihnen ein wenig mit Begießung helffen / sonderlich daß man um die Wurtzel Mist Lacke / oder ander faul Wasser giessen lässet / um Georgii thue den Mist von Bäumen hinweg / wo sie im Herbst seyn geringer worden / und beschütte die Wurtzel wiederum mit gutem Schlamm oder Erde.

Um Georgii / wiewohl es langsamer ist / mag man auch noch propffen / doch

ist

ist es besser/wann es im Martio verrichtet wird; nach Georgii/welche Stämm zeitlich gepropffet seyn/ binde auf/ und besiehe / ob was darbey mangelt / oder ob die Stämme ausschlagen/reinige sie / und binde sie wieder feste zu. Um diese Zeit solle man auf die vor Winters gesetzte junge Bäume Achtung geben/ wann sie das Gefröste ausgezogen hätte / oder sonsten darunter hohle Löchlein gewinnen/daß man das Erdreich eintrette und erschütten lasse; Die Räber an Stämmen/sowohl unten an der Wurtzel/solle man immerzu abschneiden / und sie nicht zu Kräfften kommen lassen.

Am Marcus-Tage solle man Gurcken-Saamen/wann der Mond 4. oder 5. Tage alt ist/ setzen / doch daß der Saame 2. Tage zuvor eingewässert werde/ wann aber das Wetter kalt ist/und da es auch gefrieret/muß man sie was langsamer setzen / auch werden die Gurcken öffters zu dreymalen / etwan wann die Kirsch-Bäume blühen/doch die letzten um Philippi Jacobi gesäet.

Biß zu Georgi und länger nicht/solle man auf den Wiesen hüten lassen.

Den Garten-Acker/ wann er sehr bewächst/jäten lassen/und das Kräutig ausziehen.

Etliche pflegen auch um Philippi Jacobi Lein zu säen.

Vierzehen Tage nach Ostern wird der Hopffen gestängelt im zunehmenden Monden/wo es im Martio Gefröstes halber nicht hat geschehen können/und im neuen Mond beleget.

Im Weine mag man diesen Monat / wo es im vorigen Gefröst halber nicht hat seyn können/oder nicht geschehen ist/ arbeiten/ und was darbey zu thun vonnöthen ist/verrichten lassen.

Um Georgii/und wann man vermeinet/daß kein sonderliches Gefröst mehr vorhanden/setzet man die Streich-Karpffen aus/allewege unter zwey Milcherne/einen Rögener/und also auf zwey Mandel Milcherne / einen Mandel Rögerner; auch mag man um diese Zeit oder Philippi Jacobi / auf das längste/ wann das Wasser ein wenig warm worden ist/ im zunehmenden Monden den zwey-jährigen Saamen mit dem drey jährigen Saamen / wo er nicht vorhergehenden Monat ist ausgesetzet worden fortsetzen.

Um Ostern nach Georgii sollen die Stuten im Neumonden beleget werden/ ist die beste Zeit.

Die Gelden-Schaafe und Stöhre / welche man nicht lange gehen lassen will/ solle man aufheben und verkauffen / gelten um diese Zeit mehr als sonsten.

Auf Georgii beraufft man die Gänse zum andernmalen. Den Mist lasse nach einem Regen zusammen scharren im letzten Viertel/damit er beyeinander ist/ und aufeinander desto besser faulen kan.

Um Mariä Verkündigung zeitelt man zum andermaln/wofern man Kälte halber dasselbe am Grünen-Donnerstag nicht hat thun können.

Die

Die Bien-Stöcke lasse fein auskehren und rein machen / und verbinde sie wiederum wohl / damit kein Ungeziefer hinein kommen kan / laß auch für den Bien-Stöcken/die Erde aufgraben/und seyn darinn allerley liebliche Kräuter/ und sonderlichen das Bienen-Kraut/so die Bienen lieben.

Wann die Wermuth blühet/ solle man sie den Pferden mit Hundstrabe im Futter geben/das purgiret sie/ etliche geben ihnen Sommers Zeit / wann sie mit Rossen über Land reisen / der wilden Wegwart Kraut und Wurtzel grün zu essen/ solle ihnen gut seyn/und nicht leicht verschlagen.

Die gar junge Rosse solle man nicht springen lassen / thun ihnen grossen Schaden / und selten gefällt was Gutes nach ihnen ; vielweniger solle man ein Roß zum Gestüte brauchen/welches von demselbigen Gestüte herkommet und gefallen ist/die Fohlen sollen nicht arten.

Auf Georgii solle man die Kühe des Tages dreymaln anfangen zu melcken/ und währet biß auf Cruci.

Nesseln solle man den Hünern geben/ mit Kleyen gehacket/sollen viel Eyer legen.

Auch solle man diesen Monat die Wein-Reben einlegen im neuen Monde.

Die Leinwand mag man zur Bleiche geben.

Wann die Erd Flöhe die Pflantzen abfressen/ so streue nur Asche/Gerber-Lohe/ oder gesiebte Kohlen darauf/ so sollen sie darvon vertrieben werden.

Die Krebse mit den Eyern/solle man diesen Monat aus den Wassern nicht fischen lassen/geschiehet zum grossen Schaden.

Die Kürbse und Erd-Aepffel mag man einen Tag oder fünf nach dem Neumond setzen.

Lege den Schweinen bald nach Ostern Angelica / beydes das Kraut und Wurtzel in Tranck / das thue durch das gantze Jahr über / so stirbet dir kein Schwein.

Was etwan wegen des Wetters halben vorgehenden Monat in Aeckern und Aussäen/in Tütz-Garten/mit Aussäung allerley Getütze; item/mit Fortsetzung der Bäume/und andern dergleichen Arbeit / sowohl mit Besämung der Teiche/und was mehr dergleichen Verrichtung ist / nicht hat können fortgestellet werden/das solle man diesen Monat fortstellen und befördern.

Das Getreyde lasse umstechen / und in acht nehmen / daß es aufeinander nicht erwarmet.

Die Wiesen lasse zäunen und vermachen/ daß nicht das Viehe kan Schaden thun.

Im Monat April muß / wie obgedacht/der Haber (so für die Pferd und Last-Thier das beste Futter ist/ auch einen Brey daraus zu kochen tauget/wann er zuvor ein wenig mit Wasser gequellet/und hernach gedörret / endlichen auch abgescheelet oder abgeschrotet wird) beyzeiten gesäet werden ; Wann nemlich/

der von Natur nicht sehr fruchtbar/ noch von des Wetters Feuchtigkeit naß ist.

So muß man auch die Sommer-Gersten nicht versaumen oder hindansetzen/ welche in unsern mitternächtigen Ländern zum Bierbräuen und Brodbachen gebraucht wird/ und einen lockern/ feisten und wolgetüngten Acker erfordert/ dann in diesem Monat wird die Gersten zum wenigsten darein desto eher gesäet/ damit wann sie innerhalb eines viertel Jahrs zeitig/ wegen des schwachen Halmes beyzeiten geschnitten/ und eingesammlet worden/ der leere Acker zur Säeung der Ruben zubereitet/ und von neuem den Acker-Mann/ durch seine Frucht bringen/erfreuet wird.

Es wird auch der Flachs billich vor dem Anfang des Martii gesäet/ welcher/ ob er wohl dem Acker fürnemlich schädlich ist/ wie Virgilius bemercket/ dann sagt er/es das Feld durch die Saat des Flachses verbrennet/ so muß man doch den Fleiß der Weiber etwas zu Gefallen thun/damit sie wohl sich selbst/als das Haus mit leinen Tuch/schmücken und zieren.

In dem Weinberg/so lang die Wein-Stöcke keine Knospen und Blätter haben/kan man die Tüngung beschneitelen der Reben/und Umgrabung vor die Hand nehmen.

Was ein sorgfältiger Hauß-Vatter in dem Monat Maji zu observiren und zu beobachten.

In diesem Monat/ etwan die Woche vor oder nach Pfingsten/ so führet man Mist auf das Brach-Feld im alten Monat/ und sobalden der Mist gebreitet ist/ so wird der Acker zur Winters-Saat zum erstenmal umgerissen/ und das heisset man den Acker gebraacht.

Um Cantate oder Philippi-Jacobi rühret man den Acker zum Hirse und Hanffe/und richtet ihn zu/wie recht ist/der Hanff nun wird drey Tage nach dem Vollmond/ der Hirß und Schwaden (so zwar nicht an allen Orten wächset) im Zunehmen des Mondens ausgesäet.

Wann der Apffel-Baum anfänget zu blühen/ richtet man den Flachs-Acker zu/ und säet den gar langsamen Lein-Saamen im alten Monat.

Die Woche vor oder nach Pfingsten rühret man/ und richtet zu den Acker zum Kraut und Heide-Korn im letzten Viertel.

Die Pflantzen zum Kraut werden gesäet oder gestecket/ wann der Mond drey Tage alt ist/ und sobalden sie bekleiben/ etwan in 14. Tagen darnach/und wann ein Regen gefallen/ solle man sie umhäuffeln/das Unkraut/ so im Kraut aufzuwachsen/ und die Pflantzen verdammen thut/ solle man lassen fleißig ausjäten/ und dem Viehe geben/ auch wann es den Pflantzen nicht regnet/ und daß man siehet/daß sie verdorren wollen/so solle man Wasser führen und ihnen ein wenig gieffen lassen.

Rauten-Salbey/Bienen-Kraut/und sonsten allerley nutzlichen Saamen/

kan

kan man diesen Monat noch aus säen/und was nachläßige Wirthe / am vorhergehenden Monat am Sommer-Getreyde als Gersten Hirß/ Hanff und Heide-Korn nicht eingesäet haben/das muß vollends diesen Monat geschehen / sonsten ist es zu langsam/und sonderlich mit der Gerste muß man beschliessen.

NB. Etliche wollen/daß es gut seye/wann man den Zwiebel-Mähren und andern Saamen säen will / daß man denselbigen zuvor in einer Mist-Pfützen legen / und darinnen kaymen lassen solle / nachmals solle man denselben wieder heraus nehmen/ und ihn ein wenig in der Lufft lassen abtreugen / und also gesäet / solle alles wohl darnach wachsen / stehet einem jeden dasselbige zu versuchen und zu probiren ; Allhier säet man den Saamen alten Brauch nach ein ungewässert/wann er nur Mist unten hat/so pfleget er wohl zu wachsen.

Diesen Monat solle man acht auf die jungen Bäume geben/ und sie öffters besehen/wann sie an Stämen oder unten an der Wurtzel auswachsen/daß man die Räuber verschneidet / und ihnen zu wachsen gewehret wird / dann dieselben die Bäumlein im Wachsen sehr verhindern / auch solle man darauf sehen / wann sich das Geschmeiße in die Blätter der jungen Bäumlein/und sich darinnen verspinnet / so solle man dieselbigen Blätlein / mit alle dem / so darauf ist/ abreissen/ in einen Topffe thun/und verbrennen / dann seynd andere schwartze Würmelein nicht allzugroß / dieselbigen thun den jungen Bäumlein mächtigen Schaden am Wachsen / wann sie ihnen oben das Sprießlein abfressen/ ist den Bäumlein als ein Gifft / und will gar nirgendshin wachsen / darum so solle man auf diese Würmlein wohl acht haben / und geben / daß man sie beyzeiten ablese.

Die Woche vor Himmelfahrt werden die Schaafe zum erstenmaln gewaschen und geschoren / und pfleget man auf jedes Viertel Schaafe einen Stein Wolle zu rechnen / biß zu Georgii oder Philippi Jacobi lässet man die Lämmer saugen/ darnach werden sie abgesetzet/und mit dem Gelden-Viehe ausgetrieben/und werden von der Zeit an die Schaafe des Tages dreymaln/biß auf Bartholomæi gemolcken / darnach nur zweymaln biß auf Cruci / da man das Melcken einstellet/ den Weitzen/und ander Getreyde / so sich überwachsen will / laß beschneiden/doch daß man den Schoßbalgen keinen Schaden thut.

Die Woche nach Pfingsten/ so beblatet man den Hopffen / und behacket ihn zum andernmaln im alten Mond / die neu eingelegten Hopffen-Kaymen/ solle man die Woche nach Pfingsten im alten Mond zum erstenmaln bewühlen und umhacken.

Etliche halten dafür / daß um Stanislai/wann der Apffel-Baum blühet/ die beste Zeit seyn solle/ Streichknopffen und zwey jährigen Saamen / wann das Wasser ein wenig lau worden ist/und daß das Gras beginnet abzunehmen/ auszusetzen.

Im Neu-Mond um Urbani versetzet man die Kohl-Pflantzen/und setzet den Salat fort im Neumond.

Auf die Satz-Weiden muß man jetzt Achtung geben / wo sie an Stämmen zu sehr auswachsen/daß man dieselben Sprossen abbricht.

In Tütz-Gärten muß man fleißig jäten lassen / wann der Acker nicht allzu dünne ist.

Auch sollen die Mägdlein das Unkraut im Getreyde fleißig ausjäthen / eintragen/ und dem Viehe geben.

Im Winter-Getreyde solle man länger nicht / dann biß zu Himmelfahrt krauten lassen.

Wann die Stutten füllen / solle man ihnen Gerstenahs mit Siede untermenget/und allewege gut Heu eine Woche oder drey geben.

Diesen Monat solle man lassen die jungen Fahlen schneiden / die man zu Wallachen haben will/ im Neumonden.

Die grossen Nesseln eingetragen / und den Kühen gebrandt / und also zu essen geben/ sollen viel Milch darvon bekommen.

Das Getreyde solle man noch immer fleißig umstechen lassen.

Nach verrichteter Saat-Zeit solle man vollend zäunen / und in Garten bessern/was zu machen ist.

Man solle auch lassen Holtz hauen / und die Gebäude decken ; die alten Schaben in Mist streuen / Dämme machen / die Wände kleiben / und in dem Hofe bessern/wo es vonnöthen ist. Den Mist im Hofe zusammen halten/ und zur Winters Zeit auf das Felde führen.

Die Back-Oefen in diesem Monat gemacht / sollen nicht aufreissen / doch daß der Leimen im alten Monden gegraben wird / und so man den Leimen im Neumonden graben lässet/ sollen die Grillen darinn hecken und sich zeugen.

Auf Walpurgis zehlet man die Schaafe aus dem Winter.

Auf die jungen Gänse ist Achtung zu geben / daß nicht zuviel kalter Regen auf sie falle/dann sie gar leicht erfrieren und sterben.

Die jungen Calecutischen Hüner muß man diesen Monat / weiln er noch etwas kühle ist/in einer warmen Stuben erhalten.

Den jungen Hünlein lege in diesem Monat Quendel in das Trincken/ so sterben sie nicht.

Den Hünern und Endten lege die Eyer im Neumonden unter.

In diesem Monat fressen die Schweine auf der Weyde viel Rauppen mit / davon sie kranck werden / da solle man ihnen zuvor kommen / und Christ-Wurtzel ins Trincken legen/daß sie sich reinigen.

Wann der Apffel-Baum blühet / so ist die beste Bleich-Zeit der Leinwand.

Wann die Gänse anfangen zu kielen/so sind sie am schwächesten/man solle

ihnen

ihnen aber alle Tage etwas Haber geben / darmit sie sich strecken / und nicht so leicht hinweg sterben.

Sonsten wird in diesem Monat der Brach-Acker / wann er feist und naß / gepflüget ; der trockene aber zu brachen / und dem schlancken Hopffen Pfähle gestecket / damit er an deren Unterstützung in die Höhe aufsteigen könne.

Es werden auch die Viehe-Weyde und die Saaten von schädlichen Kräutern / Disteln / Unkraut / und andern schädlichen Dingen ausgesäubert / und wann der Mond zunimmt / die Schaaf gescheeret.

Dieweiln auch die Erde in diesem Monat mit Gras und Blumen am meinsten gezieret ist / so scheinet diese Zeit die allerbequemste zu seyn / daß man die Kräuter durchzwinge und koche / durch die Distillirung ; deßgleichen ist gut den Käß / die beste oder heilsamste Butter zu machen.

So lässet man auch die Stutten mit denen Füllen / deßgleichen die Mast-Ochsen / und andere Thier / zu dieser Zeit / mit gutem Nutzen auf die Weyde gehen; und weiln die Sonnen Strahlen in diesem und nachfolgenden Monaten am stärckesten austrocknen / so pfleget man zu dieser Zeit die Sohler und Estrich / oder Böden zu machen / die Wände zu verwerffen / und die Dächer der Bauren Höfe und der Ställe zu decken / ingleichen die beste Ziegel zu bereiten / wie Palladius erinnert Tit. 22. lib 6. hieher gehöret auch / was Vitruvius lib. 2. Cap. 3. von den Ziegeln lehret.

Worauf ein fleißiger Hauß-Wirth im Monat Junii am meinsten zu sehen.

In diesem Monat / bald nach Pfingsten / so es vorhergehenden Monat nicht geschehen / wird der Mist auf die Brach-Aecker ausgeführet / und der Acker zum erstenmalen gebracht / auch wird diesen Monat der Ruben-Acker mit Miste beführet / untergebracht.

Im alten Monden die Räuber an Bäumen und Wurtzeln abzubrechen und abzuschneiden.

Um Medardi pflegen die Bienen sich an die Bien-Stöcke auswendig zu legen / ist eine Anzeigung / daß sie nunmehr aus den Stöcken ausziehen / ihnen andere Wohnungen suchen / und schwärmen wollen / ehe aber die Bienen schwärmen / so lasse die ledigen Bien Stöcke inwendig fein mit einer Schabe verneuren und allenthalben beschaben / daß sie fein rein seyn.

Auch solle man um diese Zeit fleißig die Bien-Stöcke allesamt auswendig / wo sie die Spinnen angesponnen / oder ander Ungeziefer angeleget hat / mit einem Besen abkehren / damit / daß die jenigen Bienen an den Spinnweben nicht hängen bleiben / und für dem Ungeziefer sicher seyn können / das Gras um die Stöcke haue ab / und lasse es nicht groß werden / damit sich die Biene / wann sie schwer beladen ist / nicht so leicht verfalle / und sie Kröten und Frösche nicht auffressen können.

Diesen Monat lasse die Bienen fleißig hüten / und Achtung geben / daß / wann sie schwärmen / dir nicht leicht entfliehen können / schicke dich auch mit aller Nothdurfft zum Einsetzen der Bienen/und lasse es an nichts mangeln.

Wann du Bienen einsetzen wilst / must du von Zwiebeln und Knoblauch nichts gessen haben/ die Bienen können den Gestanck nicht leiden / und würden sich übel einsetzen lassen.

Um Medardi / oder Corporis Christi, werden die Pflantzen des weissen Kohls fortgesetzet.

Im Zeichen des Stiers und Steinbocks die Schwärme / welche 14. Tage vor Johannis / und 14. Tage hernach kommen / die sind die besten / welche hernach gefallen / gehen gemeiniglich ein.

Am Johannis-Abend tritt man das Gekräut an Zwiebeln nieder / und bindet den Knoblauch/ damit sie in die Häupter wachsen.

An etlichen Orten säet man diesen Monat noch Hirß und Heide-Korn.

Den Wein lässet man diesen Monat umhacken/ und mit Erde die Wurtzeln beschütten.

Ingleichen wird das Kraut um Medardi gehäuffelt / umgehacket / und das Unkraut ausgejätet / damit es fein einwurtzeln und in die Häupter wachsen kan. Die gelben Blätter im Kraut lasse ablesen / und gebe sie den Kühen zu fressen. Auch solle man fleißig die Raupen ablesen / und sie vertretten / oder verbrennen lassen.

Den früh gesäeten Flachs lasse (ausjäten) rauffen um Johannis / oder darnach / wann man siehet / daß die Knotten beginnen gelbe zu werden / und wann er 8. Tage auf den Acker gelegen und gedorret / so lasse ihn aufbinden und einführen / und sobalden er geführet ist / so lasse ihn entweder bald ausdreschen oder ausklopffen/ den Lein rein machen / und gar dünne aufschütten / damit er treugen kan / den ausgedroschenen Flachs lasse auch balden zum Wasser führen und einrösten / und wann er 8. Tage im Wasser gelegen hat / so wirfft man ihn wieder aus / läßt die Gebüssel / ein jedes absonderlich auf einen Platz / da das Viehe nicht hin kan/ ausbreiten/ und wann er in der Lufft trocken wird/ so bindet man ihn wieder auf / und führet ihn zum Dörr-Hause / und sobalden der Flachs abgedorret ist/ mag man darzu thun/daß er noch vorm Augusto kan gerumpelt und gebrecht werden / wo aber nicht / so lässet mans mit dem Dürren/ Rumpeln und Brechen/ biß nach dem August anstehen.

Um Johannis decket und leget man die Röthe nieder / das heisset man gestreckt/ und soll alles Unkraut ausjäten/ und die niedergelegte Röthe mit Erden beworffen werden.

Auf Peter, Pauli pfleget man die Wiesen zu behauen/ und Heu zu machen im Neumonden.

Etliche wollen / man solle um Johannis kein Wasser in die Teiche lassen/

damit/

damit / daß der Fisch im Gefräße bleibe / sonst gehet er dem Wasser immerzu entgegen / arbeitet sich ab / und wird gar geringe.

Auch solle man um diese Zeit das Viehe in Teichen nicht hüten lassen / treiben den Fisch von Rändern und vom Gefräß ab / in die Tieffe / können nicht Nahrung haben / müssen verbutten und umkommen.

Die Schaafe solle man nicht allzufrühe austreiben / sondern warten / biß der Tau abgefallen / auch wegen der Hitze vor und ehe die andern Hirten eintreiben.

In allzusehr sumpficht- und brüchigen Orten solle man mit den Schaafen nicht hüten lassen / ist ihnen sehr schädlich.

Um Medardi berufft man die Gänse zum drittenmalen. Den jungen Gänsen solle man dieselbe Zeit des Morgens / eher sie auf die Weide gehen / zuvor ein wenig Haber mit Saltz bestreuet geben / und wann sie von der Weyde kommen / wiederum was von Haber / wie zuvor / vorschütten / damit sie fein starck werden.

In diesem Monat solle man die Pferde wohl warten / damit sie zur künfftigen Arbeit können gebrauchet werden.

Auf alt Heu und Stroh solle sich ein Wirth befleißigen / daß er dasselbige biß nach Michaelis dem Viehe zu geben habe / von dem neuen Heu wird alles Viehe gar matt.

Die Schlacht-Schaafe und Lämmer / sollen diesen Monat aufgehoben / absonderlich gehütet werden.

Räume die Bansen aus / mache die Scheunen ledig und von allem Unflath rein / und wo es vonnöthen ist / decke eine Kleibe im alten Monden / und lasse Stroh-Seilen in Vorrath machen.

Milch und Butter ist in diesem Monat am feisten / darum solle man die Nothdurfft fürs Haus einlegen lassen.

In diesem Monat Junio werden die Saaten / oder besäeten Aecker / wie im dem vorhergehenden May / von denen unnützen und schädlichen Kräutern / noch ferner gereiniget / und das Frühlings-Heu / welches in fetten und feuchten Wiesen in rechter Zeit pfleget zubereitet zu werden / damit wiederum um das Ende des August-Monats das Herbst-Heu / welches das Grommet genennet wird / könne abgemähet / geschnitten und getrocknet werden / dieweiln das Gras in der besten Blüte ist.

Es wird auch die Erndte der Winter-Gersten und des Roggens vorgenommen / damit an desselben Stelle Ruben gesäet werden / welche um das Ende des Herbstes ausgegraben / und zur Nahrung des Menschen / eingeführet werden.

Man pfleget auch sowohl Ruben als Bohnen einzusammlen / jedoch daß die Bohnen mit der Sichel abgeschnitten / erstlichen gedörret / darnach bald in den

den Scheuren gedroschen werden / damit man Raum habe / das Getreyd einzusammlen.

So wird auch in diesem Monat bey regnerischem Wetter der Kohl versetzet/ auf daß er desto geschwinder wurtzele.

Man muß auch nicht versaumen die Säung oder Pflantzung der Kräuter und Zugemüße/von denen man den Saamen eben in dem Jahr nicht mehr erwartet/sondern nur die Blätter geniesset.

Was in dem Monat Julio zu verrichten ist.

Diesen Monat solle man die Aecker zur Winter-Saat / so sie nach dem Beethe sehr verwachsen seyn / zum andernmaln mit dem Pfluge umwenden / es geschicht aber gar selten / daß die Aecker umgewendet werden / es wäre dann sonsten / daß die Aecker gar zähe oder mit Quecken sehr durchgezogen seyn/ sonsten werden sie nur bald gerühret.

Auf Jacobi im letzten Viertel rühret und ackert man den Ruben-Acker / und alsbald der Ruben und Rettich-Saamen darein gesäet/und weiln die Ruben nicht allezeit gerathen / so pfleget man sie zweymaln auf zwey Stellen/ das andermaln etwas langsamer zu säen / und das geschicht darum / wann sie auf einer Stellen umschlagen / ob sie auf der andern Stellen besser gerathen möchten/ und wann sie gleich auf beyden Seiten wohl gerathen/ so kommen sie nicht um / sondern können dem Viehe gegeben werden / welche an Mängsel wohl aushelffen.

Wann der Weitzen und das Korn am Stengel weiß zu werden beginnet / so mag man dasselbige schneiden lassen ; der Weitzen darff über 2. Tage im Gloden nicht liegen/ sondern sobalden er gedorret/ist der nechste Weg / daß man ihn lässet einführen/ dann wann er über 2. Tage auf dem Acker lieget / so wächset er aus.

Das Korn darff auch nicht länger als 2. Tage auf dem Acker dorren / so es nur nicht feuchte ist/ mag auch bald aufgebunden / gemandelt und eingeführet werden.

Der Weitzen wird zuvor/und das Korn hernach geschnitten/und solle man nicht lange Stoppeln machen lassen.

Diesen Monat wird fast alles Getreyde reiff / darum man sich desto zeitlicher zum einerndten schicken muß.

Das Getreyde/ so im Miste gestanden/ wird eher reiff / dann das andere solle aber zum Saamen nicht so gut seyn/als das andere.

NB. Zu mercken und in acht zu nehmen ist/ daß/wann man das jenige Getreyde/so im Mist gestanden/ in geringen Boden säen und setzen wolle / nichts daraus wachsen/ sondern alles versitzen würde / und ist nichts anders/als wann man einem Viehe geringer Futter gibt / als es zuvor gehabt / so vermagert es/ und kommt um/also ist es mit andern auch beschaffen.

Alles

Alles Getreyde laß im Schocke setzen/und zehle es fleißig/ damit du weist/ was du in die Scheune bekommest/und was du wieder solst heraus geben/auch kanst du dir balden die Rechnung machen / wie du darmit zusaamen / und sonsten wirst auskommen.

Im Altern laß auch das Getreyde fein gleich aufeinander einlegen / und nicht nur/ wie es ist/ auf Hauffen werffen.

Die Gerste / so man sie allzu reiff und überständig werden lässet / bricht in Halmen gerne ein/ darum/ wann man siehet/daß sie schon an Halmen beginnet weiß zu werden/so lasse sie hauen/sonst wann sie einbricht/kommt sie gar wenig zu Nutze/und der halbe Theil Gersten an Aehren/so mit der Sensen entzwey gehauen werden/bleibet auf dem Acker liegen.

Wann die Gerste 2. oder 3. Tage auf dem Acker gelegen / und gedorret hat/so lasse sie aufbinden/ mandeln und einführen.

Ingleichen / so hat es die Beschaffenheit mit dem Haber / daß wann er zu sehr reiffe / und sich überstehet / so pfleget er auch wie die Gerste einzubrechen / derowegen wann die Rôspen beginnen weiß zu werden/so mag man ihn nur bald hauen / und nach 2. Tagen alsdann rechen / binden / mandeln und einführen lassen.

Wann die Erbsen und Wicken an Schotten beginnen schwartz zu werden/ so lassen sie etliche schneiden / etliche hauen / etliche lassen sie binden / etliche auch nur also ungebunden einführen.

Welcher Lein langsam gesäet ist / wird um Jacobi gerauſft / man lässet denselben auf dem Acker in Büscheln dornen /darnach aufgebunden / und eingeführet.

Den Hanff lasse fimmeln/ und die kleinesten Halmen zusammen sammlen/ ist ein gut Gespinnst unter dem Flachs.

Welch Obst nicht liegen will / auch nicht kan verkauffet werden / das laß backen/ es kan fürs Gesinde verspeiset werden.

Wann man Regen-Wetters halben nicht kan einerndten/so solle man auf den Acker arbeiten/ und etwan das Rühren fortstellen/ daß man desto zeitlicher damit fertig werde.

Allerley Gesäme solle man diesen Monat täglich abnehmen / damit es sich nicht verfalle und auslauffe/dann alles zugleich miteinander nicht reiff wird.

Wann man den Rübe-Saamen mit den Wurtzeln nicht ausräufft / und also auf den Boden leget / so wird der übrige Saamen so reiff / als wann er im Acker stünde.

Die jungen Bäume/so nicht fortwachsen wollen / solle man unten an dem Stamm behacken/ und mit faulem Wasser aus einer Pfützen begiessen.

Den Bäumen solle man um diese Zeit die Wurtzeln mit der Erde beschütten/ damit den Wurtzeln die Sonne nicht schaden kan.

Lasse die Wiesen behauen / und bringe das Heu treuge ein / und lege aufs Viehe die Nothdurfft/ wie bräuchlich ist.

Das Kraut laß noch immerzu beblättern / und die Blätter dem Viehe geben.

Wegen grosser Hitze halber / sollen die Rosse offt getränckt werden / damit/ wann sie zu langsam getränckt werden/ sich nicht übersauffen.

Um diese Zeit köpe man die jungen Hüner/ wann der Mond voll ist.

Zum Saamen mag man bald anfangen/ Weitzen und Korn dreschen zu lassen.

In dem Heumonat/ wann die Korn- und Gersten-Erndte vollendet ist/ so wird auch die Weitzen-Erndte vorgenommen / auf welche endlichen folget das Einerndten des Habern/ der Sommer-Gersten/ der Hülsen-Früchte/ und was sonsten in drey Monden her gesäet worden.

Die Rogg- und Weitzen-Aecker aber werden geackert / damit sie Ruben tragen; wiewohln die Ruben besser bekommen bey den Stoppeln vom Rogg- als von den Gersten-Stoppeln.

Es wird auch der Brach-Acker in diesem Monat zur Winter-Saat geackert.

Dieweiln in acht genommen worden ist / daß je öffter man die Pflügung der dicken und festen Erden wiederhohlet / je lieber und mit desto grössern Wucher sie die Früchte häufflen zu bringen pflegen.

Gleichwie man aber zu dieser Zeit die Mast-Schaafe gar füglich von der Heerde absondert/ und auf feistere Weyde führet; also werden auch die Schweine und andere Viehe anjetzo in das Wasser geführet / und abgewaschen / daß ihnen nicht der Unflath der Läuse / welche ihre Nahrung und Mästung verhindere/ verursachen.

Man pfleget auch nicht allein den Hanff / sondern auch den Flachs einzusammlen/ jedoch wird in dem Hanff das Weib zu erst ausgerissen / und auf acht Tage lang eingeweichet/ darauf an der Sonne getrocknet/ aber nach 15. Tagen mehr oder weniger wird auch das Männlein abgerissen; und da er ein wenig getrocknet/ ist der Saamen ausgeschlagen / und darauf mit Wasser / wie das Weib/ gewässert.

Im August-Monat ist folgendes zu beobachten:

In diesem Monat wird noch immerzu eingeerndtet / der Weitzen und Korn geschnitten/ theils auch/ wann es gar zu dürre stehet/ wird abgehauen.

Der Mist/ so um Pfingsten nicht gar auf den Brach-Acker geführet worden / kan man diesen Monat auf den gerührten Weitz- und Korn-Acker ausführen lassen/ welcher gebreitet und also untergearbeitet wird.

In diesem Monat rühret und eget man die Aecker zum Korn und Weitzen vollends zu/ und sollen gute Haus-Vätter gleich auf den Tage Bartholomæi mit Rühren der Aecker fertig seyn.

Um

Um Bartholomäi wird der meinste Hirße reiff / und wann er an Spitzen oder Kolben beginnet gelbe zu werden/so mag man ihn schneiden lassen/und muß nicht darauf gesehen seyn / daß er theils noch grüne ist / dann wann man den grünen Hirße / biß derselbe auch reiff und gelb würde / auswarten wolte / so würde der erste gelbe Hirße und der beste sich gantz verfallen/und zu keinem Nutz kommen/ derowegen man ihme zuvor kommen muß / und den Hirße in der Zeit schneiden lassen/und wann der geschnittene Hirße also in Häufflein 3. oder 4. Tage gelegen/und auf dem Acker gedorret hat/so lasse ihn binden und einführen.

Das Heide-Korn/so frühe gesäet ist/beginnet um Bartholomäi reiff/ und an Körnern und Strohe schwartz zu werden / als mag man ihn hauen / und in Schwaden also fast 6. Tage lang liegen lassen / darnach wird es aufgericht/gebunden und eingeführet.

Nach Bartholomäi rauffet man den Hanff/werden Häufflein gemachet/ und aufgesetzt/daß die Aehren in die Höhe/und die Wurtzeln auf die Erde kommen/ muß also 8. Tage lang dorren.

Etliche lassen die Aehren mit Strohe bedecken / damit das Geflügel die Körner nicht fressen/und Schaden thun können / wird darnach aufgebunden / und eingeführet.

Den Hirße / das Heide-Horn / und der Hanff/ sobalden dasselbige eingeführet/ laß das Stroh ausbreiten in die Sonne / damit es vollends dörre und treuge werde/ sonst dörffte es bald schimmlicht werden.

Auch muß man diesen Monat Weitzen und Korn lassen zusamen dreschen.

Den Flachs und Hanff/wo es vorigen Monat nicht geschehen / laß einrösten im alten Monden.

Bald nach Bartholomäi fänget man den Acker zum Weitzen und Korn an zu egen / mache feine runde erhabene Beethe / eines nicht grösser als das andere.

Auch fänget man an den Weitzen im alten / und das Korn im zunehmenden Monden einzusäen.

Auf Laurentii / oder Bartholomäi / im abnehmenden Monden / reisset man Zwiebeln aus / und schüttet sie dünne aufeinander/daß sie austreugen / die gar kleinen / wie auch die Saam Zwiebeln lieset man darunter aus / und thut sie in ein Säcklein / hänget sie den Winter über in eine Stuben auf / biß man sie zum versetzen bedarff.

Der Knoblauch wird auch um diese Zeit aufgehaben / und in Treugen gehalten.

Allen Saamen/so noch diesen Monat immerzu pfleget reiff zu werden/als Kürbiß-Zwiebeln- Kohl-Mähren-Salat-Fenchel-Till-und Petersilien-Saamen solle man eines nach dem andern im Abnehmen des Mondes umspeien und reine machen/und ein jedes im Treugen für den Mäusen bewahren.

Die Obst-Bäume solle man aus stillen uud faulen Wasser/ wo die Sonne gar zu heiß ist/ und da es nicht regnet/ wie auch die nachfolgenden Monden/ Abends und Morgens begiessen lassen.

Um Bartholomæi höret man auf die Schaafe zum drittenmalen zu melcken/ und milcket sie forthin/ biß auf Cruci/ nur zweymalen.

Um diese Zeit leget man Schweine auf die Mastung/ im ersten Viertel.

Diesen Monat solle man Roggen- und Gersten-Spreu einmalen von der Mühlen lauffen lassen/ und sie den Schweinen geben.

Um diese Zeit solle man das Schaaf-Laube hauen / und dasselbe an der Sonne dörren/ und es fein trocken einführen / ist den Schaafen sehr gesund.

Diesen Monat pflegen etliche zum andernmaln in die Kornstuppel Heide-Korn zu säen/ es wird aber gar langsam reiff/ und träget nicht viel Körner.

Das neu-gedroschene Saam-Getreyde lasse fein dürre auf den Boden schütten/ und allewege über den andern Tage wenden/ damit es nicht aufeinander erwarme.

Es wird auch in dem August-Monat der Erdboden zum drittenmalen geackert/ damit er Winter-Getreyd trage/ und wird auch sowohl der Weitzen/ als der Roggen zum säen gedroschen.

Ingleichen wird der Flachs und Hanff/ nachdeme er zuvor in Wasser eingeweichet/ und bey der Sonnen oder auf dem Heerd ausgetrocknet worden ist/ darauf zu frühe vor Tags gebrochen/ und mit höltzern Brechen abgescheelet/ wie der Heresbachius wohl erinnert.

Aber in den Weinbergen werden den Weinstöcken in den kalten Oertern die Blätter abgenommen/ auf daß die Früchte können reiff/ und nicht von dem Platz-Regen faul werden/ gleichwie sie hingegen in denen warmen Ländern bedecket und umschattet werden/ damit ste nicht durch die Sonnen-Hitze ausdorren mögen. Columell. lib. 11. Cap. 2.

Es wird auch in diesem Monat der saure Wein von unzeitigen Weinbeeren gemachet/ zu mancherley Gebrauch/ wie er dann in denen Fiebrischen Hitzen eine fürtreffliche Artzney ist.

Es pflegen auch fleißige Hauß-Vätter Dämme und Wasen wider Ergiessungen der Wasser im Winter zu bauen/ und Brunnen/ dieweiln die Erde jetzt von der langen Sommer-Hitze ausgetrocknet ist/ zu graben/ auch andere Wasser-Leitungen zu verfertigen.

Die Schweine/ so von der Erndte fett worden/ werden in die Ställe zu dieser Zeit füglich eingeschlossen zur Mastung/ ehe dann sie die Fetten/ so sie in der Erndte überkommen/ verliehren/ zumaln/ weiln sie bey annoch warmen Wetter besser fett werden.

Was ein fleißiger Hauß-Vatter in dem Monat September zu beobachten hat.

In

In diesem Monat wird der Acker zur Winter-Saat nunmehro zu Beethen geackert/ und solle ein jedes rechtes Beethe vier Umgänge oder lange Furchen haben. Auf Mariæ-Geburt fänget man mit Macht die Winter-Saat an / und wird der Weitzen vor/ und das Korn hernach / gesäet / auch säet man um diese Zeit die Winter-Gerste in den zugerichtetem Weitzen-Acker.

Wann nun also die Winter-Saat verrichtet ist / so führet man zwischen jedem Beethe auf dem Pfluge die Furchen aus / und macht die Wasser-Furchen quer über den Acker / wohin der Hang ist / darmit kein Wasser auf dem Acker stehen bleibet.

Zur Winter-Saat lasse den Acker nicht ausdorren / sondern thue ihn zuvor bald besäen / damit der Saame in frische Erden komme/so thut er desto eher bekleiben.

Allzunaß lasse kein Getreyde einsäen / wird nur balden auf einen Hauffen mit den Egen und übereinander geschleppt / kan nachmals nirgendhin auswachsen.

Etliche halten viel von Michaelis-Monden/ weiln der noch neu ist/ biß zum ersten Viertel/ da sagen sie/ es seye am besten zu säen.

Etliche säen den Weitzen im ersten Viertel des Michels-Monden/ das ist der Monat / an welchem der Michaelis-Tag ist im andern Viertel / biß zum Vollmonden/ doch halten sie es am besten/ wann es am ersten Viertel geschicht.

Aber an dem Tage / darinn sich ein Viertel des Monden anfängt / säen sie nicht um des Wechsels willen.

Ihrer viel säen auch den Weitzen im alten Monden / solle nicht so viel Brand bekommen/ oder darinn wachsen.

Die nassen und niedrig-gelegenen Aecker solle man im abnehmenden / und die hohen und trockenen Felder im zunehmenden Monden besäen.

Drey Wochen vor / und 14. Tage nach Michaelis / ist die beste Saat-Zeit.

Um Egidi / oder darnach im alten Monden / nimmt man den Hopffen von Stangen ab / wird in das Trockne geführet / und bald abgepflücket/ nachmals auf einen Boden geschüttet und wohl vermacht / daß die Lufft nicht hinzu kan/ zeucht sonsten die beste Krafft aus.

Um Lamperti / drey Tage vor oder nach dem Vollmonden solle man die jungen Bäume versetzen / wie auch die Stämme / ist besser vor / als nach Winters / und schütte Mist um die Wurtzeln / auch so es diesen Monat noch zu warm und zeitlich wäre / kan es den nachfolgenden Monat geschehen. Um Lamperti/ im Abnehmen des Mondes/ ist die beste Zeit der Bäume.

Um diese Zeit besiehe die gepfropfften Stämme / binde sie zum andernmaln auf/ reinige sie / und binde sie wieder zu.

Die grossen Gurcken nimm ab / lege sie in die Lufft in das Treuge / und

lasse sie also liegen / eher es aber gefreurt/so nimm den Saamen heraus/wasche und hebe ihn ins Warme auf.

Diesen Monat machet man das Grummet / da solle man wol Achtung geben/ daß es fein treuge wird eingeführet; welche Wiesen nicht zweymaln gehauen worden/lasse man das Gras biß nach Michaelis darauf stehen / werden alsdann zum erstenmaln gehauen.

Um Mariæ Geburt zeidelt man das Hönig zum erstenmaln im letzten Viertel.

Man solle aber den Bienen dermaln das Hönig nur halb nehmen / das andere aber ihnen zur Zehrung lassen/ daß sie sich erhalten können.

Um Michaelis werden die jungen Fohlen im Vollmonden/ die aber etwas langsamer kommen/ auf Martini abgesetzet.

Man solle ihnen nach dem Absehen bald Haber / und auf die Woch ein Viertel / und so lange / biß sie wieder auf die Weyde gehen / den Winter über geben/ und gut Heu vorlegen.

Auf Cruci hebet man an die Kühe zweymaln zu melcken / und währet biß zu Georgi.

Die Schweine werden bald nach Michaelis in die Eicheln gethan.

In die Teiche kan man auch Weitzen und Korn säen / wo nur Boden darnach ist.

Nach den Zeideln verbinde die Stöcke wohl mit Strohe um die Beuthen/ damit keine Maus/ noch ander Ungeziefer hinein komme.

Herbst Zeit solle man mit den Schaafen / die man im Winter behält / nicht in Stoppel hüten lassen / damit die Schaafe nicht zu fett in Winter kommen/ sollen nicht lange dauren / auch solle man sie nicht in Haber-Stoppel / wo der Haber ausgefallen ist/ hüten/dasselbige ist ihnen wie Gifft.

Nach Mariä Geburt hebt man das Schlacht-Viehe aus / so es vorigen Monden nicht geschehen/ etliche lassen sie zuvor scheeren / etliche verkauffen sie auch mit der Wolle.

Auf Cruci lässet man aufhören die Schaafe zu melcken.

In dem September wird bey hellem Wetter / wann die Erde meinstens zum drittenmaln wol geackert und geeget worden / der Weitzen am besten gesäet / und zwar eher / wann ein kalter Winter folget ; später aber / wann ein laulichter.

Er wächset aber gern auf flachen oder lustigen Heiden und trocknem Lande/ aber die schattichten und grasechtigen Oerter sind ihme zuwider.

Auf die Saat des Weitzens folget die Saat des Roggens und der Winter-Gersten / welche man auch darum nicht aufschieben solle/ damit die Wurtzeln annoch zunehmen. An vielen Oertern wird in diesem Monat der Kohl gepflantzet / welcher zu Ende des Octobris versetzt wird/ daß er durch den Winter Zugemüß gebe.

Es

Es wird aber bey Anfang dieses Monats der Hopffen abgepflocket / indeme man die Blüht darein zum Bierbräuen gebrauchet.

Es werden auch die Aepffel und Quitten gesammlet / und die welsche Nüsse abgeschlagen.

Man pfleget auch endlichen zu Ende dieses Monats das Hämmel-Fleisch / dieweiln die Feiste in demselben noch frisch ist / einzusaltzen / und an Rauch zu dörren oder zu räuchern / damit sie durch den Winter und Frühling zur Speise dienen.

Die Ziegelsteine / welche in diesem Monat zubereitet werden / sind eben so gut / als welche man im May machet.

Im Octobri hat ein fleißiger Hauß-Vatter folgendes zu observiren:

In diesem Monat fähret man den Mist im alten Monden auf die jenigen Aecker / darauf man künfftigen Frühling Sommer-Korn / Gersten / Erbsen / Hirße / Hanf / Lein und Heide-Korn säen will / daher die Aecker vorhergehendes Jahr gedünget seyn / darff man sie nicht noch einmal tüngen / und wird der Mist also gebreitet und untergestürtzt / bleibt der gestürtzte Acker über Winter also liegen / damit der Mist faulen kan / und der Acker fein mürbe wird / etliche tüngen auch vor Winters die Tütz-Gärten / graben den Mist unter / und lassen den Acker also über Winter liegen.

Etliche pflegen auch / die viel Aecker haben / den Acker zum Haber um diese Zeit herum zu reissen / und säen auswärts bald den Haber darein / wo er anderst Arbeit halber darzu kommen kan / ist sehr gut / der Acker überlieget sich über Winters / wird schon mürber / als den man im Frühling erst umreissen thut.

Man kan auch allerley Bäume / so es vorigen Monat nicht geschehen / ausheben und fortsetzen.

Die Wurtzeln der Bäume solle man blössen / so tief / daß sie etlicher massen gesehen werden / und Mist darauf schütten / damit der Regen darauf falle / und in das Erdreich sich einziehen kan / solle der Wurtzel gut seyn / und ehe es zugefreuret / solle man die Erde wieder darauf thun / damit der Baum nicht gefreurt. Im Mertz und April thue den Mist hinweg.

Die Obst-Körner setze drey Tage in Hönig-Wasser / darnach lege sie in ein gut Erdreich / auf dem Mertzen versetze sie wiederum.

Die dünnen Aeste an den Bäumen / wann der Safft eingetretten ist / und was übrig Holtz ist / solle man abhauen im Abnehmen des Monden / und die Wunden mit Baum-Salben bestreichen.

Auch kan man von den Bäumen diesen Monat Raupen / und alles Geschmeiß von Aesten und Blättern abbrechen / und es verbrennen.

Nach Michaelis im letzten Viertel / solle man das Lager-Obst brechen / und in Fässer einschlagen lassen.

Um diese Zeit solle man das Obst backen/ so man nicht verkauffen will.

Sobalden der Herbst angehet / mag man den Kalmuß ausheben / und im andern Mertz versetzen.

Diesen Monat kan man noch immerzu Saam-Gurcken abnehmen / und den Saamen aufheben.

Um Galli gräbet man die Ruben und Mähren aus dem Acker/ sobalden sie eingeführet / schneidet man das Kräutig oben ab / und liesel die Saam-Ruben und Mähren/ wie auch die welcken Ruben/darunter aus. Die Ruben und Mähren aber/so man versetzen will/solle man die Platten oben mit dem Gekräutig nicht abschneiden/würden sonsten nicht auswachsen.

Auch wird das Kraut um diese Zeit abgehacket und eingeführet.

Man solle es auch alsobalden von Struncken abschneiden / die unsaubern Blätter darvon abschälen / die Häupter im Neumonden einhacken und einsäuren.

Auch werden etliche Häupter im Struncken gelassen / die man mit Fleiß ausliest/ und zum Saamen behalten.

Die Krautstruncke solle man aus dem Acker reissen / dann wann sie über Winter darinnen stehen bleiben/ so machen sie den Acker gar zähe/ und welchen Kraut- und Ruben-Acker man nicht will zu Lein liegen lassen / mag man denselben alsobalden umackern/ und Korn darein säen.

Den Wein pfleget man um diese Zeit/ oder in diesem Monat zu lesen und abzunehmen / wann die Beeren zuvor durch einen Reiff oder Zürnen/nach Gelegenheit der Witterung/dünn-schälicht und gezwungen worden/ sobalden aber auch der Wein vom Rohr kommet/ so solle man die Stöcke zudecken / und mit Reiß oder Stroh belegen/ damit sie nicht erfrieren.

Den Hopffen pflegen etliche allererst um Michaelis von Stangen zu nehmen/ lassen ihn pflücken/ und in das Trocken legen / und sobalden der Hopffen von Stangen kommet/ mit Erde beworffen/und zudecken/ auch sollen die Gruben mit Mist beführet/und im alten Monden getünget werden.

In diesem Monat zeuget man junge Bircken.

Den Hanff und Flachs solle man rumpeln / brechen und hecheln lassen/wo es vorigen Monat nicht geschehen.

In diesem Monat kan man auch Back-Oefen machen lassen/die Stuben umkleiben/ und solle der Leim im letzten Viertel gegraben werden.

Räume die Gräben/mache Brunnen/auch kan man andere Wasser-Wercke verrichten.

Um Galli lasse die Streich-Teichlein ab / besihe / ob die Karpffen darinnen gestrichen haben/ und ob es auch Hechte darinnen hat / die must du heraus fangen/sowohl die Karpffen/damit/daß sie auf das andere Jahr nicht noch einmalen streichen/ da nun Streich und zweyjährig Saamen darinnen seyn würde/

unter-

untereinander seyn/ und dann / daß die Hechte / wann sie solten darinn gelassen werden/ den Strich auffressen werden.

Um Galli fänget man die Teiche zu fischen/ und sollen vor dem Gefröste gefischet werden / was du an den Fischen fängest/ lasse die Sorten zehlen/ und in absonderliche Felder thun/ schreibe den Anfang fleißig auf / sowohl was du verkauffest; item/was verspeist wird/und in Feldern abgehet/ daß du deiner Rechnung kanst zukommen.

Nach Michaelis zehlet man die Schaafe zum andernmalen im Winter/ und rechnet mit dem Schäfer ab/und ist zu mercken / daß ein Schaaf 21. Wochen träget.

Die Woche vor Michaelis werden die Schaafe zum andernmalen gewaschen und geschoren/ und wird diese Wolle die Sommer-Wolle genannt.

Zu der Zeit sollen die Knechte zwey Stunden vor Tage/desgleichen zwey Stunde im Abend/ die Rosse wol füttern / und ihnen des Nachts was vorlegen/darmit man sie zur Arbeit gebrauchen kan/ und nicht gesäumet werde. Zu Saamen lasse immerzu dreschen/daß darvon kein Mangel vorfalle.

Nochmalige Erinnerung.

In diesem Monat wird bey trocknem Wetter/wann es seyn kan (wie Varro lib. 2. cap. 27. von der Bauerey lehret) und zwar schien im Vollmonden / wann die Feuchtigkeit überflüßig ist in den Sachen/so aus der Erden kommen/ die Weinlese am besten angestellet.

Weiln aber am meinsten daran gelegen ist / daß es bey rechter und natürlicher Zeitigung der Trauben geschehe/als lehret Columb. lib. 11. c. 2. von der Bauerey/ und Palladius lib. 10. Tit. 11. daß man die Zeitigung der Trauben daran erkenne/wann in einen ausgepressten Beer die Kern und Körner/ welche in Beeren verdeckt liegen/nemlich/ der holtzechtige Saamen in denen Beeren / oder Kern des Weinbeers braunlicht/und etliche schier gantz schwartz gefunden werden / dann es kan nichts den Kernen in den Beeren die Farbe bringen / als die natürliche Zeitigung.

Sonsten werden um diese Zeit/ der Senfft mit Most vermischt/die Aepffel/Birn und Quitten eingemachet/und das Hönig den Bienen abgenommen/ und ausgeschnitten.

Es werden auch die Beeth der Gärten / welche auf dem Frühling wieder besämet werden sollen/tieff umgehacket und werden/wann der Mond abnimmt/ wol getunget; Es werden letzlich die Fechser von der Wurtzel abgeschnitten / und in die Erden eingesencket / auch mit feistem Mist und mit Erden gleichsam begraben/ und also den Winter durch vor der Kälte verwahret.

Fleißige Beobachtungen eines sorgfältigen Hauß-Vatters in dem Monat November.

In diesem Monat werden noch immerzu die Gersten-Erbes-Hirß-Hanff-Lein-

Lein- und Heide-Korn-Aecker getünget und gestürtzet / dann man nicht alles in einem Monat verrichten kan.

Auch mag man um Allerheiligen-Tag allerley Bäume und Stämme versetzen.

Etliche lassen die Bäume in diesem Monat / im alten Monden / um die Wurtzel aufgraben/und giessen die Gruben voll Wasser/damit es gefrieret / sagen / daß es den Bäumen nicht schaden solle / und ist ihnen gut / daß sie den Winter über Feuchtigkeit haben / die Gruben solle man mit Striche zudecken / und auf den Mertz wieder aufmachen/das Strohe wegthun/und mit Schlamm und Erde zufüllen.

Diesen Monat nach Allerheiligen kan man noch die Bäume raupen / die dürren Aeste abhauen/ und alles Geschmeiß an Blättern abbrechen.

Die jungen Bäume solle man in breit Stroh verbinden / damit der Haase sie nicht beschälen/ und ihnen Schaden thun kan.

Um Martini solle man allerley Obst-Kerne säen und stecken/daß die Spitzen aufwerts stehen.

Das Obst in Fässern solle man durchlesen / und das halb-faule backen lassen.

Den Wein solle man diesen Monat wohl zudecken / wann es zuvor nicht geschehen ist.

Die Röthe-Keimen laß eines Fingers dicke mit Erde bewerffen / daß sie fein warm liegen / und solle die Erde fein gleich zugeeget werden / daß nicht viel Klösen bleiben.

Das Getreyde laß fleißig und rein ausdreschen/das längste Stroh zu Seilen und Schoben auslesen/ und allein legen.

Um diese Zeit rechen etliche Leute / so nicht Strohe haben / die Blätter / so von Bäumen fallen / zusammen / streuen damit dem Viehe / und machen Mist darvon/solle aber wenig tungen/ und die Aecker nur sauer machen.

Diesen Monat lasse von Schilf und Rohr ein zimliches einführen / damit streue dem Viehe/und mache Mist/ so viel du kanst: Der Lege-Gänse solle man wohl warten / damit sie desto eher anfangen zu legen / und man desto zeitlicher Gänse zeugen kan.

Ingleichen solle man etliche Hüner in die Stuben setzen/und ihnen zu essen geben/damit sie zeitlicher anfangen zu legen. Den Wagen-Rossen / wie auch allem Viehe solle man gutes Heu geben lassen/ damit es starck in Winter kommet/ und nicht so bald mager wird.

Um Martini/ wann die Teiche gefischet seyn/ so besihe die Rinnen/Ständer / Körbe / Wasser-Beethe / was da eingegangen / das lasse anrichten und bessern.

Auch solte man die Dämme räumen / und mit Holtz belegen lassen/daß ihnen das Wasser nicht schaden kan.

Man

Man solle den Pferden bißweilen dürre oder wilde Wermuth mit Saltz unter dem Futter geben/ sie ist ihnen gut und gedeylich.

Die Schaaf-Ställe lasse wohl mit Schilf versetzen / damit die Schaafe fein warm darinnen liegen können.

Um Martini zehlet man alles Viehe im Winter/und rechnet/um diese Zeit/ mit den Hof-Leuten ab.

Nun gehet das Spinnen und Feder-Schleissen wiederum ab/und müssen die Mägdlein ihre Zahl spinnen.

Diesen Monat solle man Bau- und Brenn-Holtz fällen / und bey gutem Wetter einführen.

Auch solle man in Vorrath einmahlen lassen/damit man den Winter über Mehl habe.

Die Teiche lasse fleißig aufeysen / und um die Rinnen räumen / damit das Wasser ablauffen kan.

Mit dem Dreschen mag man fortfahren / damit man Stroh für das Viehe habe.

Sonsten werden auch in diesem Monat/die Bäume/wann sie vorhero wider alle Zufälle/ so sie von Winden und andern zu besorgen haben / wohl getünget werden / von unnützen und gar zu dicke aufeinander liegenden trockenen Aesten/ und mit überflüßigen aussprossenden Zweiglein im Neumond / wann der West- oder Nord-Wind wehet/ gereiniget und gesäubert.

Aber die alten Bäume werden gantz abgehauen / damit sie wiederum / wann der Frühling angehet/ vom Neben-Schoß aufwachsen.

Welche man auch versetzen muß / die werden im Anfang dessen Monats / wie auch im Mertzen versetzt/wie auch die Natur des Erdreichs in acht genommen werde/und die Bäume aus einem trockenen/ungleichen und seichten/ lieber in einem fetten/ ebnen und feuchten Boden versetzet werden.

Es pflegen auch die Bienen-Stöcke / welche man im folgenden Winter/ weder aufthun noch verrucken muß/in diesem Monat von dem Unflath gereiniget zu werden / und wie Palladius lib. 12. cap. 8. will / an einem warmen und hellen Tage/und dasselbige mit der Feder von grossen Vögeln/welche eine Stärcke hinter sich haben.

Deßgleichen muß man alle Ritze und Spälte/ welche auswendig sind/ mit einer von Leimen und Kühe-Mist gemachten Mixtur verschmieren/und mit Genöstern/und anderen Decken/von der Kälte und Ungewittern verwahren.

Fleißige Auffsicht eines Hauß-Vatters im Monat December.

In diesem Monat solle man immerzu Bau- und Brenn-Holtz der Nothdurfft nach einführen lassen/damit man über Winter genug hat.

Die jungen Bäumen sind in acht zu nehmen/so es nicht geschehen / so solle man es noch thun/ und die Stämme wol verbinden.

Auch ist der Nothdurfft/das eingeschlagene Obst alle vier Wochen zu besehen/ und durchlesen/auf daß eines von andern nicht angesteckt werde.

Deßgleichen solle man den Ruben- Zwiebel- und Kapsaamen besehen und durchlesen.

Diesen Monat leget man den Schaafen das Laub / so man eingesammlet hat/vor/und welch Schaaf nicht davon isset/das überlebet den Winter nicht.

Die Erbsen lasse um Weynachten dreschen / damit man um diese Zeit das Strohe den Kühen und Lämmern geben kan.

Mit den Schaafen treibet man aus/so lange man kan/ und da nicht allzugrosser Schnee fällt / können sie den gantzen Winter über ausgehen / wird viel Futter erspahret / dann man ihnen des Tages nur einmalen vorleget. Man soll auch darauf Achtung haben / daß die Schäfer ihren Kühen nicht allzuviel Heu geben.

Die Bien-Stöcke / so es vorigen Monat nicht geschehen / solle man mit Strohe wol verbinden/und die Beuten mit Küh-Koth beschmieren.

Den Winter über solle man die Teiche wol in acht nehmen / daß alle Morgen die Wuhnen aufgehauen werden / damit daß die Fische Lufft bekommen/ und unter dem Eiß nicht ersticken.

Um diese Zeit pfleget das Wasser in den Teichen gerne stinckend und böse zu werden/sonderlichen wann grosse Schnee fallen/ und der Winde die Wasser-Gräben verwehet/also solle man die Teiche immerzu ein wenig gehen lassen/ damit weil der Schnee mit Gewalt das Eyß auf das Wasser druckt, die Fische ein wenig Lufft bekommen/ ersticken sonsten gar leichtlich.

Wann auch Thau-Wetter ist/ und viel Schnee-Wasser auf dem Eyß stehen bleibet/ist den Fischen sehr schädlich/derowegen man alsobalden einen Zapffen im Teiche ziehen/und das Wasser so lange gehen lassen solle / biß man siehet/ daß das Schnee-Wasser vom Eyß herunter ist/alsdann mag man den Zapffen wieder stecken/doch nur mählichen das Wasser gehen lassen.

Im Wolffs-Monat lasse vom jungen Viehe nichts abgewöhnen/ gedeyhet nicht/ und ist alles Futter an ihme vergebens.

Etliche wollen / man solle die Mast-Schweine / wie auch alles Schlacht-Viehe im Zunehmen des Mondes schlachten/ sengen / was im Abnehmen des Monden geschlachtet ist/ solle von Tag zu Tage abnehmen / und nicht weich kochen.

Mit dem Dreschen fahre fort/ und lasse das Getreyde umstechen/ wie zuvor angedeutet.

Auf die Fütterung des Viehes ist wohl Achtung zu geben / damit einem jeden Viehe sein Theil gegeben wird.

Item/daß ihnen zurechter Zeit ausgemistet / und reine Streue / wie recht ist/gemachet wird/sonderlichen warm es sehr kalt ist/ muß man den Schweinen viel Bacht einwerffen/ darein sie kriechen/ und warm liegen können. Auch

Auch ist es gut/ daß man diesen Monat/und wann es so kalt ist/dem Rind- und Schweinen-Viehe/ sonderlichen den melcken Kühen warm Getränckе geben lässet/ein wenig mit Ohs eingemenget.

Sonsten pflegen die Bauern in dem Monat Deeember oder Christ-Monat/mit Sorgen und Arbeiten sich eben nicht zu groß abzumatten; sondern vielmehr/wie Virgilius in den ersten Büchern vom Acker-Bau angezeiget/geniessen gemeiniglich die Bauers-Leute im Winter/ was sie mit Arbeit gewonnen / und machen sich untereinander lustig mit Gastereyen/worzu sie der kalte Winter anmahnet/und von Sorgen gleichsam loß machet; Gleich als wann die mühseelige Schiffe den See-Hafen erlanget haben / und die fröliche Schiff Leute / den Schiffen Kräntze auffsetzen.

Alsdann pflegen die Bauern den Vögeln und den Hirschen nachzustellen/ &c.

Jedoch pflegen sie auch sowol in diesem/als in folgendem Monat Januario, wie wir oben erinnert haben/dem Holtzen obzuliegen / und das Holtz nicht nur zum Bauen/ sondern auch zum Gebrauch des Feuers zu hauen.

So werden auch anjetzo hin und wieder die gemästeten Schweine geschlachtet/und man lässet auch sonsten die Schweine sich belauffen / damit sie in dem herzunahenden oder angehenden April Monat gebähren; Sintemalen sie in 4. Monaten trächtig werden/und dahero kan man sie wiederum im Ende des Maji zusammen lassen / damit zweymahlen im Jahr färckeln oder gebähren. Und also haben wir mit wenigen angezeiget / was ein sorgfältiger Hauß-Vatter das gantze Jahr über durch alle Monat fleißig und sorgfältig in acht zu nehmen haben solle.

Zugabe von etlichen Bauern-Regeln.

I. Die Bauren haben vermercket / wann sie das Felde tüngen in dem vollen Schein/ so richten sie wenig aus / dann das volle Liecht trocknet und dürret den Mist/ und wird nichts nutze/darum die fürsichtigen Fürwergs-Leute im schwartzen Monden Mist legen.

II. Wann man ackert in dem wachsenden Monden / so wird es klüppericht/ &c.

III. Wann man Saamen in das Erdreich wirfft/und regnet balden darauf/ so zuspringet er/ &c.

IV. Welcher Bohnen säet im wachsenden Monden/ der bekommet keine Bohnen / sondern sie bleiben immerdar also; auch das Heiden-Korn / darum solle man es säen 3. oder 4. Tage hernach/vor dem neuen Monden/was man säet um den neuen Monden/ denen thun die Mäuse nichts/ &c.

V. Wann man Hanff oder Lein säet/wann der Mond ist im Zeichen des Stiers / so gibt er grosse Stengel und wenig Gespinst / und wann es säet im absteigenden Monden/ so wird nur Gesträuß/ &c.

VI. Wann man Ruben/ Zwiebeln/ und was in der Wurtzel wachsen solle/ so muß man es thun im abnehmenden Monden / dann was man säet im aufsteigenden oder wachsenden Monden / das wächset übersich / wird zu Kraut / hat wenig Wurtzel/ derohalben/ wann man Kraut stecken will/ solle es geschehen im aufsteigenden Monden.

VII. Wann man Heu im wachsenden Monden macht / so scheust viel Gras hernach/ wird aber nicht schmackhafftig/ ꝛc.

VIII. Welche Kräuter im vollen Monden gegraben werden/ liegen lange/ und bleiben / daß man sie kan um einen Finger wickeln / welche man säet im neuen Viertel/ die zerfallen wie Aschen/ wann man es ein wenig schüttelt/ ꝛc.

IX. Wann man Obst abbricht im wachsenden Monden im Aspect Veneris oder Mercurii, sonderlich im Triangel Aspect / so ist der Safft feuchte und überflüßig / kan nicht lange liegen/ und wird bald faul / aber im abnehmenden Monden in einem glückseeligen ☉ Aspect, so bleibet es frisch / und man kan es behalten/ biß wieder Obst wächset ꝛc.

X. Wann man Nüsse abschlägt im steigenden Monden/ im letzten Grad/ so verschwinden die Kern / im aufsteigenden bleiben die Kerne fein voll / und lustig/ ꝛc.

XI. Wann man schlachtet in dem neuen Monden/ oder bald darnach/ und saltzet es ein/ so gieret es übersich/ und gischet wie Bier/ das Fleisch kan nicht trocknen/ man hänge es hin wo man will/ und wird bald riechen / auch verschwindet es im Topffe / darum solle man schlachten im abnehmenden Monden / je besser es ist / dann was geschlachtet wird nach dem Vollmonden / und um das letzte Viertel/ das trocknet bald/ wird nicht riechend/ und wächset im Topffe/ ꝛc.

XII. In der Waage sollen die Kräuter ausgesetzet/ und im Stier wieder über Winter eingethan werden/ ꝛc.

XIII. Wann man Maulwürff-Hauffen im abnehmenden Monden zuschleuffet / und das letzte Viertel / und im absteigenden Zeichen / so setzet sich die Erde nieder/ wird gleich der andern / ꝛc.

XIV. Wann man Raupen tödtet im Vollmond im feuchten Zeichen/ Krebs/ Scorpion/ Fisch/ so wachsen aus ihrem Schweiß andere Raupen/ aber in dem Neumond in dürren Zeichen / Widder/ Löw / Schütz / so wachsen sie nicht/ ꝛc.

XV. Wann man buttert im aufnehmenden Monden/ GOtt gebe / wie fast es mit Saltz besprenget wird/ so wird sie doch bald riechend/ und machet auch nicht wohl/ das Gegentheil geschicht in dem abnehmenden Monden/ ꝛc.

XVI. Mast-Schweine im letzten Viertel zu schlachten / das Fleisch solle wahrhafftig seyn/ ꝛc.

CAP.

CAPUT IV.

Vom Wiesen-Wachs.

Wie der Wiesen-Wachs zu gebrauchen seye.

DEr Wiesen-Wachs ist nicht der geringsten Kleinod eines / so man bey einem Guthe bedarff / und haben muß / und wann nicht Wiesen-Wachs ist / so vermerckt man es sehr an der Tüngung / und auch am zuwachsenden Getreyde.

Dann erstlich / wo man dessen die Fülle hat / daß man dem Viehe sein Auskommen darvon geben kan / wird viel Strohe ersparet / so man alsdann unterzustreuen hat / und Mist darvon kan gemachet werden: Dargegen wo der Mangel ist / wird um soviel weniger Mist gemachet / weiln an statt des Heues das Stroh dem Viehe gegeben werden muß.

Was schon das Viehe frisst / kan zu keiner Tüngung kommen / welches dann ein grosser Abgang ist.

Für das andere / wann man den Kühen des Winters über Heu vorzulegen hat / empfindet man es wol das gantze Jahr an der Milch-Speise / dargegen / wo sie beym Strohe gehalten werden / verlieren sie darvon die Milch / und können sich im Sommer gar langsam erholen.

Für das dritte / so man dem jungen Viehe zuweilen ein Gebänd Heu vorzulegen hat / so wird es fein starck darvon / und thut in zwey oder drey Jahren sein Theil wohl wachsen / da es sonst von Stroh-Futter gantz stecken / klein und verbutzt bleibt.

Wer aber schön Vieh ziehen und heben will / der gebe ihnen nur gut Heu / und sonst gut zu essen / es wird sich wol ergeben.

Etliche schneiden dem Viehe das Heu mit unter die Siede / und gebens ihnen zu fressen / hilfft auch dem Futter wol aus. Etliche giessen siedend heiß Wasser auf das Grummet / damit sie dasselbe wol berühren / und geben es den Melcks-Kühen auszutrincken / und also gebrüht zu essen / soll ihnen wohl bekommen / und viel Milch darvon geben.

Derowegen ein guter Wirth dahin trachten solle / wie er gut genugsam Wiesewachs vor sein Viehe (sonderlich wo viel Schaafe gehalten werden) haben kan.

Er solle auch an ihme nichts ermangeln lassen / daß er dasselbige lässt zu rechter Zeit abhauen / damit es bey schönem Wetter wol dorren / und fein treuge eingebracht werden kan: Und wofern bey einem Guthe dessen Mangel ist / muß man sich in Zeiten darum bemühen / und dessen die Nothdurfft erkauffen / damit das Viehe auf den Winter daran nicht Mangel leide / und den Winter über kan ausgefüttert und erhalten werden.

Es ist sonst bräuchlich / daß man auf ein jedes Stuck Viehe von Pferden

und

und Kindern/ ein Futter Heu zu legen pfleget/ wie es die Bauern zu Hofe führen / wo aber so viel Heu nicht ist / daß man für jedes Viehe die gehörige Nothdurfft nicht einlegen kan / muß man doch vor allen Dingen die Schaafe zuvorderst in acht nehmen / und das Heu darauf legen / wie recht ist / darnach daß man nur etwas für die Melcke-Kühe und Zug-Rosse haben kan.

Was die Stutten und Gelde Viehe anbelanget / wann es nicht besser seyn will/müssen sich dieselbe mit Geströde und Wurm-Gebändern behelffen.

Für das Schaaf-Viehe solle das beste kleineste Heu / und sonderlich / wo viel Klee darunter ist/eingeführet werden/ auf jedes Hundert zehen Fuder / wie es die Bauren zu Hofe bringen / oder / wann es durch die Hof-Rosse eingeführet wird / acht Fuder geleget werden / und kan ein Schaffer damit wol auskommen.

Für die Kälber wird Grummet (besser gut klein Heu) gelegt/ so ihnen am zuträglichsten ist.

Biß Georgi wird auf den Wiesen / und länger nicht / gehütet / nachmals sollen sie verbothen und geleget werden.

Die Säu solle man auf keine Wiesen kommen lassen / sie thun derselben mit ihrem Wühlen grossen Schaden.

Wann auch die Wiesen in niedrigen Boden liegen/und sehr naß seyn/ solle man die Rosse/weder auch das Rind-Viehe nicht darauf treiben lassen/ tretten grosse Löcher darein/ und die Wurtzeln sehr ab.

Welche Wiesen auch sehr vermosen/die solle man mit der Heurücken überfahren / das Mooß damit aufkratzen / mit höltzern Rechen zusammen rechen / und dasselbe beyseit abführen lassen.

Im Martio solle man die Maulwurff-Hauffen zerstossen/und den Boden gleich machen / damit nicht grosse Hügel seyn / auch das Gras fein gleich aufwachsen/ und im Grashauen desto niedriger gemacht werden kan.

Wie man die Wiesen düngen solle.

Die jenigen/so nahe an den Wassern liegen / und dieselben stets begiessen / werden fast alle Jahr/und so offt die Wasser aufgiessen / getunget/ und dürffen keiner andern Dungung mehr.

Wiewohl man dieselben auch sonsten gar selten zu düngen pfleget. Wer sie aber düngen will / der thue es im Jenner und Hornung / wann der Mond zunimmt / und solle der Mist fein dünne gestreuet werden / damit das Gras darunter aufwachsen kan/und ist der Schaaf-Mist oder die Schartz-Erde hierzu am dienlichsten.

Wie man die Wiesen besäen solle.

Nimm des ausgefallenen Heu-Saamens / so auf den Söllern zu unterst lieget / so gut er vorhanden / und streue ihn im Frühling im Martio im Neumonden auf den Wiesen-Platz oder Flecken/so wird aller Saamen auf das neue aufwachsen/und muß der Saame nicht über ein Jahr alt seyn. Wie

Wie man die Wiesen behauen / und das Heu einbringen solle.

Das erste Gras pfleget man auf Peter-Pauli im Julio, wann der Mond neu ist / zu hauen / welches 2. oder 3. Tage liegen / und wol ausdorren / hernach bey schönem trocknen Wetter aufgerecht werden solle.

Wann aber das gemachte Heu durch unbeständig Wetter in Schobern offt beregnet / muß man grosse Mühe darmit haben / damit man dasselbige aufbringen und wieder auftreugen kan / derowegen man das Wetter in acht nehmen soll / und wann nur halbicht die Sonne blicket / und die Lufft darnach ist / solle man die Heu-Schober zuwerffen / und das Heu dünne auf die Wiese breiten / damit es die Lufft durchgehe / und wiederum getrocknet werde / alsdann solle man es gegen Abend zusammen / und setze es in etliche kleine Häufflein / damit die Lufft die Feuchtigkeit besser ausziehen / und das Heu desto eher ausgetreuget werden kan. Dann so es lange in Hauffen also stehen solte bleiben / möchte es aufeinander erwarmen und stinckend werden. Und dieses solle also zu etlichmaln geschehen / biß es genug ist / wird alsdann aufgeladen und eingeführet. Man solle auch das erste Gras nicht lassen zu alt werden / damit es desto geschmackter bleibet / und nährt das Viehe desto besser / auch wächset desto mehr Grummet / wann man das erste Gras nicht läßet überständig werden.

Vom Grummet.

Das andere Gras / so abgehauen wird / nennet man das Grummet / auch solle solches gegen dem Herbst im September in Vollmonden gehauen / nachmals aufgerecht und dürre eingeführet werden.

Welche Wiesen aber offt mit Wasser übergossen und gedünget werden / auch welche etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen / da das Gras geschwinde aufwuchs / werden des Jahrs dreymal gehauen / und wird das erste Gras / nachdem es abgehauen und gedörret wird / Heu-Grummet / die andere Art aber das Grummet geheissen.

Welche Wiesen man aber nur einmaln behauet / dasselbige Gras läßet man biß in den Herbst stehen und wachsen / und wird im September nach Michaelis allererst abgehauen.

Mit Fleiß solle man des Wetters wahrnehmen / damit man alles Heu und Grummet zu rechter Zeit bey schönem Wetter einbringet / und daß nicht allzufeucht und naß eingeführet werde / es möchte auf dem Stalle übereinander erwarmen / schimmeln und riechend werden / und dem Viehe nicht gut seyn.

Wiesen oder Matten auf ewig zu düngen.

Den Gras-Boden betreffend / so nimmt man geflossen oder geschmeltzt Saltz (kommt etwan das Pfund vor 4. Kreutzer) zerstösset solches / als Erbsen groß auf ein Jauchert Feldes ohngefehr 10. Pfund / vermengt sie unter andere Erden / die nicht steinicht seye / und säet sie mit der Hand / wie man sonsten Frucht säet hin und her / und gleich etwas darauf von Heu-Blumen / oder

oder Staub von der Frucht / so vom Dreschen hinterstellig bleiben / lässet es darbey bewenden ; es bedarff keines andern Dungs oder Wässerung mehr / und bringet das allerbeste Klee-Gras / und vertreibet das Moos oder Sauer-Gras von Grunde weg.

CAPUT V.

Unterschiedliche kurtz-verfaßte Regeln und Darstellungen / so zum Haußwesen gehörig.

Die I. Regel.

IM Jenner solle man die Weine abziehen / und das Getreyde auf den Boden umwenden.

II. Im Jenner oder Hornung lasse die Schweins-Mutter zum Eber/damit sie im April oder May werffe/als um welche Zeit der Erdboden an der Gras und Kräuter hervor bringet / und die Milch besser wird.

III. Im Hornung solle man Mehl schaffen / welches lange Zeit kan gut behalten werden.

IV. Im Hornung solle man den Hopffen der Erden vertrauen/ und um Ostern um die Pfähle binden.

V. Im Hornung solle man die Aecker düngen/ Holtz fällen / und die Hecken beschneiden.

VI. Im Mertzen versetze die Bäume bey schöner und trockner Zeit/ und zwar also/ daß sie wieder an einen solchen Ort der Himmels-Refier gepflantzet werden/ wie sie vorhero gestanden.

NB. Die Bäume-Versetzer machen an die Rinden ein Zeichen / gegen welches Theil des Himmels sie gestanden / damit / wo ein jegliches gestanden / an welchem Ort sie die Sonne von Mittag gehabt/oder welches Theil sie gegen Norden gewendet/ sie selbige wieder also setzen.

VII. Wann die Bäume gar zu sehr mit Aesten beschwehret sind / so kan man solche im Mertzen beschneiden.

VIII. Wann du die Bäume versetzest / so räume die Steine von der Erden oben hinweg/ dann im Sommer erhitzen sich die Bäume/ wann sie von der Sonnen erwärmet werden/im Winter aber erkälten sie solche. Eine andere Bewandnuß hat es mit denjenigen Steinen / welche tieff unten liegen / oder in die Gruben geschüttet werden/dann selbige erfrischen den Baum im Sommer/ und erwärmen ihn im Winter.

IX. An einen schmachtigen Baum giesse Hefen von altem Wein / so mit Wasser vermischet ist ; thue auch hierzu einen Menschen-Harn/der allbereit etliche Monat gestanden.

X. Die Weyden solle man im zunehmenden Mond pflantzen / im abnehmenden Mond aber beschneiden oder abkoppen.

XI. Was

XI. Was dir nicht verderben oder zu Schanden werden solle / das lese im Neumond.

XII. Wilt du etwas säen / so thue es bey zunehmenden Mond in dem Zeichen des Fisches / des Krebs / und der Jungfrauen / und zwar in warmen und nicht in kalten Tägen: dann die Wärme nutzet und ist förderlich / die Kälte aber machet den Saamen ersterben.

XIII. Alles Abhauen / Abbrechen und Eingraben geschicht besser und füglicher im ab- als zunehmenden Mond.

XIV. Die Tannen und Fichten wachsen besser und geschwinder von Saamen / als wann sie versetzet werden; eine widrige Bewandtnuß hat es mit den Aepffel- und Birn-Bäumen.

XV. Im Mertzen säe Gersten und Habern / doch muß man die Beschaffenheit des Orts; item / die Eigenschafft und Fruchtbarkeit des Grundes / im Säen und Pflantzen auch beobachten.

XVI. Ein Haußhalter solle wissen / daß der jährige Saamen der beste / der zweyjährige schlimmer / der drey-jährige noch ärger / und noch ältere gar unfruchtbar seye; der jenige Saame wird überdas vor den auserlesensten gehalten / welcher am schwereſten zu seyn pfleget.

XVII. Im Mertzen solle man Erbsen- Zwibeln- Petersilgen- und andern Saamen und Kräuter säen und pflantzen.

XVIII. Im Mertzen versetze die Rosen-Stauden / Gewächse und Kräuter in den Gärten.

XIX. Zu Ende dieses Monats fange Habichten von allerhand Art / und erziehe sie zu deinen Nutzen / nemlichen gewehne sie zum Vogelfang.

XX. Wann im Frühling Tag und Nacht gleich sind / so ist die bequemste Zeit / die Hengste zu den Stutten zu lassen. Also werden die im Leibe 11. Monat getragene Füllen im zwölfften Monat / nemlich zur Frühlings-Zeit / geworffen.

XXI. Die Schweine / so zwey Monat alt sind / solle man im Frühling oder Herbst verschneiden / damit ihnen weder die Kälte noch die Hitze schädlich seyn möge.

XXII. Den Brut-Hennen solle man bey zunehmenden Mond die Eyer unterlegen.

XXIII. Wann du den Saamen der Erden wilt vertrauen / Kräuter oder Stauden-Gewächse pflantzen / Bäume versetzen / Propf-Reiser einsetzen / Zweige und Aeste beschneiden / und noch mehr andere Dinge verrichten / die zum fleissigen Garten-Baum erfordert werden / so must du solches alles im Mertzen / April / und zu Anfang des Majen / wie auch im Herbst- und Wein-Monat thun und vornehmen. Die jenige Erde aber / so wir zur Frühlings-Zeit besäen wollen / müssen wir im Herbst ackern und umgraben lassen / und im Gegentheil die

jenige Erd/ so wir im Herbste besäen wollen/ müssen wir im Frühling ackern und umgraben lassen. Also wird die Erde so wohl von der warmen Sommer-Hitze/ als winterlicher Kälte/ recht zubereitet/ und dem Bauers-Mann nach Wunsch und Willen die verlangte Früchte tragen.

XXIV. Im April solle man Gersten und Habern säen/ wann solches im vorhergehenden Monat nicht geschehen.

XXV. Im April seye dieses Haußhaltungs Reimen ingedenck:

Sparge fimum pinguem & multa memor occule terrâ.

Streu fetten Mist auf mein Geheyß
und decke ihn zu mit Erd mit Fleiß.

XXVI. Im April pflegen die Bienen aus ihren Stöcken zu fliegen/ solle man ihnen also Hönig geben.

XXVII. Die Lämmer solle man vor Ostern beschneiden/ nach uraltem Gebrauch und Gewohnheit.

XXVIII. Im April lasse die Ochsen verschneiden/ damit sie zum Pflug desto bequemer seyn/ und mit Nutzen gemästet werden mögen/ sie werden aber gemästet und fett/ wann man ihnen gutes Futter gibt/ und sie fleißig mit warmen Wasser wäschet.

XXIX. Im April säe Hanff/ Lein/ Kürbiß/ und dergleichen. Eben um diese Zeit schneide die Weiden und stecke sie in die Erden. Man pfleget aber diesen Baum gemeiniglich im vierten Jahr abzukoppen.

XXX. Im April fange die Aele/ wann die Erlen-Bäume Blätter überkommen/ dem Stör aber stelle vom April biß im Brachmonat nach.

XXXI. Die Gänse berupffe zu dreyenmaln/ nemlichen im April/ im Sommer/ und letzlichen im Herbst.

XXXII. Die alten Bienen-Stöcke solle man im April reinigen und außputzen.

XXXIII. Um die Oster-Zeit/ bey abnehmenden Mond/ solle man die Eber-Schweine/ Böcke/ Widder/ &c. verschneiden.

XXXIV. Im May-Monat lässet man den Hengst zu der Stutten. Eben zur selbigen Zeit lässet man den Bull-Ochsen zu den Kühen/ dann also werden die Kühe/ weiln sie 10. Monat ihre Frucht tragen zur Zeit/ wann die Wiesen voll schönes Grases stehen/ kälbern/ und also die beste Nahrung überkommen können.

XXXV. Zu Anfang des Majen solle die erste Schaaf-Schur vor die Hand genommen werden; da dann das vornehmste ist/ daß man die Himmels-Beschaffenheit beobachte/ damit/ wann sie geschoren/ nicht durch Kälte verletzet werden/ wann sie aber nicht geschoren/ nicht von Hitze Schaden leiden mögen.

XXXVI. Zu Ende des Majen säe Rettich/ Ruben/ &c. Du kanst auch solche Saat bequemlich im August-Monat vornehmen.

XXXVII. Weiln das Schilff oder Gerähricht den Fisch-Teichen schädlich ist / muß ein guter Haußhalter Fleiß anwenden / daß solches zur Zeit der Sommer-Sonnenwende unter dem Wasser mit der Sichel abgeschnitten werde / sonst müste man es / wo man es zu Dächern der Bauren-Hütten gebrauchen will / zur Winters Zeit über dem Eiß abmähen.

XXXVIII. Um das Fronleichnams-Feste schwärmen die Bienen / welche um diese Zeiten von einem Haußhalter fleißig müssen beobachtet werden. Vormittag um 8. Uhr / biß um 3. oder 4. Uhr Nachmittage / schwärmen sie umher / und halten darmit fünf Wochen an.

XXXIX. Um das Fest der Himmelfahrt Mariä muß man den Bienen das Hönig nehmen.

XL. Die Gockel-Hahnen solle man im August-Monat bequemlich zu Capaunen machen.

XLI. Im August Monat lege den Hennen keine Eyer unter / dann die Kälte ist den jungen Hünlein / die spat ausschlieffen / sehr schädlich. Die beste Ausbrütung und Auferziehung geschiehet vor der Tag- und Nacht-gleichen Frühlings-Zeit.

XLII. Die Eyer solle man im August-Monat bey abnehmenden Mond sammlen und aufheben / auf solche Weiß werden sie lang gut bleiben.

XLIII. Mitten in dem Herbst Monat / wann der Mond abnimmt / und sich unter dem Gesicht-Kreyß befindet / solle man Holtz fällen / so wird es dauerhafft seyn.

XLIV. Wilt du des künfftigen Jahrs Zustande vorhero wissen / so beschaue nur um St. Michaelis Feste einen aufgebrochenen Eych-Apffel. Findest du eine Spinnen darinn / so ist es ein böses Zeichen / weiln sich ein unglückseeliges Jahr ereignen wird. Ist eine Made darinnen befindlich / so ist es ein gutes Zeichen / weiln sich ein erwünschtes und fruchtbares Jahr einstellen wird. Ist gar nichts vorhanden / so ist ein grosser Sterb zu hoffen; also pflegen die Bauren zu prophezeyen. Dieser Regel kan aber auch noch diese beygefüget werden / wann in den Gall-Aepffeln Würmlein oder Maden gefunden werden / so ist es ein Anzeigen / daß die Früchte wohl gerathen; werden Fliegen darinnen gefunden / so ist Krieg zu hoffen; sind Spinnen darinnen / so ist Sterb zu muthmassen. Solche Prophezeyung hat diesen Grund / dann die Spinnen kommen in die Eycheln oder Gall Aepffel von einer gifftigen / anfälligen / und unreinen Fäule / welche hernach der Menschen Leber erfüllet und anzündet / daß sie hitzige Pestilentzische Fieber bekommen / und wann sich die bösen Feuchtigkeiten in ihnen vermehren / so brechen endlichen allerley böse hitzige rothe Pestilentzische Geschwäre heraus / die Fliegen zeigen eine trockne brennende Lufft an / durch welche die Leiber entzündet / und mit hitzigen scharffen Feuchtigkeiten erfüllet / und entbrennet werden. Die Maden / so von einer Fäule kommen / zeigen eine warme

feuchte Lufft an/ welche die Erde fruchtbar machet/ und allen wachsenden Dingen eine sonderliche Krafft und Stärcke giebet/ die gemeine Bauren-Regel heisset also:

Wilt du sehen / wie das Jahr gerathen soll/
so merck diese folgende Lehr gar wol:
Nimm wahr der Eych-Aepffel um Michaelis-Tag/
an welchen man das Jahr erkennen mag.
Haben sie Spinnen / so kommet kein guts Jahr;
haben sie Fliegen/ so zeigts ein gut Jahr fürwahr;
haben sie Maden / so wird das Jahr gut;
ist nichts darinn / so hält der Tod die Hut.
Sind die Eych-Aepffel früh und sehr viel/
so schau / was der Winter anrichten will.
Mit vielem Schnee kommt er vor Weynachten/
darnach magst du grosse Kälte betrachten.
Sind die Eych-Aepffel gantz schön innerlich/
so folgt ein schöner Sommer/ glaub sicherlich.
Auch wird dieselbige Zeit wachsen schön Korn;
also ist Müh und Arbeit nicht verlohren.
Werden sie innerlich naß erfunden/
so thuts einen nassen Sommer verkünden.
Sind sie mager / so wird der Sommer heiß/
das sey dir gesagt mit allem Fleiß.

XLV. Im Herbst-Monat/ wann der Mond im Abnehmen ist/ so versetze Eychen-Aepffel-Birn- und andere dergleichen Frucht-tragende Bäume / und giesse an ihre Wurtzeln einen Wein. Die überflüßigen Aestlein schneide von den Bäumen / weiln sie im Herbst-Monat mehr Feuchtigkeit in sich haben/ als im Mertzen.

XLVI. Acht Tage um das Michaelis-Fest sind sehr gut zur Winter-Saat/ man solle aber die Regel Plinii wol in acht nehmen: Früh säen betreugt selten / aber spate Saat/ betreugt allezeit.

XLVII. Aepffel und Birne nimm ab/ und sammle ein bey schönem Wetter/ um die Mittags-Zeit/ und wann der Mond anfängt abzunehmen.

XLVIII. Die Weinlese solle geschehen bey trockner Zeit / so wird der Wein wässerig. Den Most aber bereite / wann der Mond unter der Erden sich befindet.

XLIX. Im Wein-Monat solle man die Bäume versetzen und einsetzen / wie auch stutzen oder beschneiden. Die Widder solle man zu den Schaafen / und die Böcke zu den Ziegen lassen / daß sie ihre Früchte zur Frühlings-Zeit bringen mögen.

L. Kluge Haußhalter schlachten/und verkauffen bey Zeiten ihre gemästete Schweine: dann sie sonsten gemeiniglich nach der Mastung dahin fallen.

LI. Um Weynachten werden die Bäume am besten versetzet / dann alsdann die Natur mehrers in den untern als obern Theilen würcket/ da sie hingegen im Frühling mehrers mit den obern als untern Theilen beschäfftiget. Dannenhero sind die im Mertzen und April versetzte Bäume nicht so starck / als diejenigen/ so im Christ-Monat versetzet werden.

LII. Im Christ-Monat solle man viel Mehl mahlen/ und daraus viel Brod vor die Belagerte und Schiff-fahrende bachen lassen / dann dasselbige kan man alsdann 7. Monat ohne Schaden aufbehalten.

LIII. Im Christ-Monat solle man die Aecker tungen / dann zur selbigen Zeit pfleget die Erde den Mist mit dem schmeltzenden Schnee an sich zu ziehen/ und zu verschlucken.

LIV. Im Christ-Monat solle man Holtz fällen/ das man sowohl in der Kuchen und in den Oefen/als zum Bauen gebrauchen könne/ jenes solle man hauen im zunehmenden/ dieses aber im abnehmenden Monde.

CAPUT VI.

Unterschiedliche Beobachtungen / die Verwaltung des Hauß-Wesens betreffend.

Die I. Beobachtung.

WIr haben zwar schon an etlichen Orten unsers curiosen Künstlers weitläufftig von denen Zeichen des Gewitters gehandelt / weilen aber dergleichen von einem andern berühmten Authore mehrere dergleichen zu finden / haben wir solche einem verständigen Hauß-Vatter/auch nebenst denen/anderen nutzlichen und häußlichen Wissenschafften auch mit beybringen wollen.

Die Zeichen eines erfolgenden Regens sind:

1. Wann der Rauch durch den Schlot etwas dick aufsteiget.
2. Wann die Flöhe sich unruhig erzeigen/ und hefftig beissen.
3. Wann die Fliegen und Wespen die Pferde scharff stechen.
4. Wann die Hunde Gras fressen.
5. Wann das Saltz feucht wird.
6. Wann der Brey sich im Hafen anlegt.
7. Wann sehr viel Wolcken/wie zerhechelte oder abgeschnittene Wolle vom Aufgang ausgestreuet zu sehen.
8. Wann den Weibern die Zähen jucken.
9. Wann die Kranichen in grosser Stille sehr hoch in der Lufft einher fliegen.
10. Wann die Ochsen nach der Lufft riechen/ und sich gegen und wider ihre Haare lecken.

11. Wann

11. Wann die Schwalbe offt über Pfützigen oder andern Wassern fliegt/ und zwar so niedrig/ daß sie mit den Flügeln an das Wasser rühret/ und bißweilen dasselbige in die Höhe schläget.
12. Wann die Frösche ungewöhnlich starck schreyen.
13. Wann die Ameysen aus ihren Hauffen und Wohnungen die Eyer tragen.
14. Wann die Raben und Krähen sich mit ihrem Geschrey zimlich laut hören lassen.
15. Wann die Vögel so sich auf der Erden aufhalten/ am Wasser schreyen/ und Wasser auf sich schlagen.
16. Wann der zunehmende Mond etwas dunckel erscheinet.
17. Wann bey Anfang der Sonnen/ schwartze mit untermengten röthlichten Wolcken sich ereignen.
18. Wann die Wolcken röthlicht sind / ehe die Sonne heran kommet.
19. Wann die Kohlen an dem aufgehobenen oder vom Feuer hinweg geschobenen Häfen kleben.
20. Wann das mit Aschen überdeckte Feuer spratzelt / und kleine Fünckleins von sich wirfft.

II. Wann es zur Zeit der untergehenden Sonnen regnet/ oder die Strahlen immer sich an die Wolcken ziehen/ oder wann bey Anfang der Sonnen/ die Wolcken sich zusammen fügen / so wird des nechstfolgenden Tages ein hartes Ungewitter erfolgen; und/ so die Sternen plötzlich dunckel oder finster werden/ nicht den Wolcken halber/ oder wegen des Monds gegenwärtigen Scheins/ so ist zu schliessen/ daß sich gleichfals ein ungestümmes Wetter ereignen werde.

III. Wann man bey stillem Meer / einen Schall vernimmet/ und siehet / daß der Schaum des Meeres wider seine Gewohnheit zerstreuet ist / und viel Wasser-Blattern sich ereignen / so ist ein hefftiger und grausamer Sturm vorhanden.

IV. Wann die Sonn des vorhergehenden Tages hell unter- und des folgenden Tages wieder hell aufgehet/ so ist sie ein gewisses Anzeigen eines erfolgenden Wetters. Eben dergleichen Wetter kan man muthmassen/ wann bey Untergang der Sonne die Wolcken röthlich erscheinen.

V. Auf einem schönen und lieblichen Herbst/ pfleget gemeiniglich ein windiger Winter zu erfolgen.

VI. Ein trockener und lieblicher Herbst/ ist ein Kennzeichen eines erfolgenden gemäßigt-warmen Frühlings.

VI. Wann an den Mandel-Bäumen mehr Blühe als Blätter erscheinen / so ist eine Fruchtbarkeit zu hoffen ; Wann sich aber das Widerspiel ereignet/ so folget eine Unfruchtbarkeit/ und werden in der Saat mehr Halmen und Spreuer/ als Körner zu finden seyn.

VIII. Wann die Vögel mit Hauffen die Wälder verlassen / und sich auf die Felder in die Meyer-Höfe und Städte begeben; wann die Dohlen in grosser Menge den Wäldern Urlaub gegeben; wann des Frühlings Gewächse oder Getreyde/Blumen/Blüth und Früchte überflüßiger/häuffiger/vollkömmlicher und grösser im herankommenden Gewächse sind / als sie sonsten gewöhnlich zu seyn pflegen; wann sich stetige Regen ereignen; wann die gemeinen und Stein-Eychen ungewöhnlich fruchtbar sind: Item/so viel Heuschrecken / Würmer / Raupen/ &c. sich einfinden/so wird ein fruchtbares Jahr zu hoffen seyn.

IX. Die Bauern pflegen die zukünfftige Witterung des Jahr / von dem ersten Tag des Jenners/oder von dem Tag derjenigen Wochen herzunehmen / darinnen der neue Jahrs Tag vorfället; und wird insgemein der Ehrwürdige Beda vor den Urheber dieser Weissagung gehalten; die Sache verhält sich also: Wann der neue Jahrs Tag auf einen Sonntag fället/so wird ein stiller und ruhiger Winter/ein sturmigter Frühling / ein trockner Sommer/und eine reiche Weinlese.

Fället er auf einen Montag / so wird ein vermischter Winter / ein guter Frühling / ein trockner Sommer / trübes Wetter / und schlechte Weinlese seyn.

Fället er auf einen Dienstag/ so wird ein gewölckigter Winter/ein regnerischer und ungestümmer Frühling / ein trockner Sommer/und geringe Weinlese sich einfinden.

Fället er auf einen Mittwoch / so wird ein harter und rauher Winter/ ein ungeschlachter und trüber Frühling / ein angenehmer Sommer/und eine reiche Weinlese zu hoffen seyn.

Fället er auf einen Domerstag/so wird er einen temperirten Winter/unbequemen Frühling/trocknen Sommer/und gute Weinlese mit sich bringen.

Fället er auf einen Freytag / so wird sich ein wandelbarer und unstäter Winter/ ein guter Frühling/ ein trockner und bequemer Sommer/und eine reiche Erndte einstellen.

Fället er auf einen Sonnabend / so wird ein rauher Winter/ wegen der scharff-schneidende Winde / ein trüber Frühling / und eine Verderbung der Früchte hernach folgen.

X. Wann St. Vincenzen Tag hell und klar ist / so verspricht er eine reiche Weinlese/ nach der bekannten Regel:

Vincentii Festo, si Sol radiat, memor esto,
Ut magnum sit vas tibi, nam vitis dabit uvas.

Das ist:

Am St. Vincenz-Tag/ durch der Sonnen Schein
Kan man abnehmen/ ob wachs viel Wein.

XI. Was St. Pauli Bekehrungs-Tag bedeute / ist aus folgender alten Regel abzunehmen:

Clara dies Pauli, bona tempora denotat Anni,
Si fuerint venti, designant prælia genti;
Si fuerint nebulæ, pereunt animalia quæque;
Si nix aut pluvia, tunc fient tempora cara.

Das ist:

St. Paulus klar/ gibt ein gut Jahr/
So er bringt Wind/ kommt Krieg geschwind/
Durch Nebel starck/ fülls Pest den Sarck.
Wanns regnet und schneyt/ wird theuer Getreyd.

XII. Um das Fest der Reinigung Mariä pflegt der Winter sehr rauh und scharff zu seyn/ und wann selbiger Tag hell und klar ist/ so pflegt ein stärckerer Schnee/ als vorhero zu fallen; Nach dem alten Reimen:

Sole micante, die purificante,
Nix erit major quam ante.

Wann an dem Liechtmeß-Tag die Sonn sich thut einfinden/
So ist noch grösser Schnee/ als vormals fiel/ darhinden.

XIII. Wann am Tage St. Peter-Stuhl gefrieret / so solle es noch 40. Tage gefrieren.

XIV. Von diesem Hornung-Monat heisset die alte Regel:

Aspera si non sævit hyems in mense secundo,
Crede mihi, in sancto Paschate frigus erit.

Das ist:

Wann kalter Winter nicht im Hornung sich stellt ein/
So pflegts um Osteren noch sehr schaurricht zu seyn.

XV. Wann Tag und Nacht im Frühling und Herbst gleich sind / so pflegen die Sud-Winde zu wehen / zur Zeit der Sonnenwende aber ereignen sich die Nord-Winde.

XVI. Wann ein Schnee im Mertzen fället/ ist es der Saat schädlich.

XVII. Die Bauern haben eine Regel/ daß sie sagen: Wie viel neblichte Täge im Mertzen sich ereignen/ so viel Gewitter und Regen sollen sich auch alsdann im Sommer einfinden: und wie der Thau im Mertzen eingefallen/ so viel Reiffe sollen auch nach Ostern / und im August-Monat vergehen/ ihre Reimen lauten also:

Wie viel Nebel seynd im Mertz/
So viel Güsse sind im Jahr ohn allen Scherz;
Wie viel Thau im Mertz vom Himmel steigen;
So viel sich Reiffen nach Ostern zeigen/
So viel im Augusten kommen;
Das merck zu deinem grossen Frommen.

XVIII.

XVIII. Wann die Nacht-Eule im starcken Regen sich hören lässet / so verkündiget sie liebliche Zeit / vernimmt man sie aber bey schönem Wetter / so deutet sie auf starckes Ungewitter.

XIX. Wann der Mertz trocken ist / so giebts einen guten Boden / sagen die Bauren / und ist dem Getreyde gut; Wann er aber naß ist / und offt regnet / so schadet es dem Roggen sehr.

Cum siccus fuerit, bona tempora denotat Anni
Martius, & frugum fertilitate beat.

XX. Trockner Mertz / nasser April / kühler May /
Füller Keller / Kisten / und macht viel Heu.

XXI. Wie die Kirschen-Blüh beschaffen ist / so muthmasset man / werde auch sich die künfftige Wein-Blüh ereignen.

XXII. Wann der Maulbeer-Baum zu grünen pfleget / so hat man sich keiner hefftigen und schädlichen Kälte mehr / wegen der Bäume und Saat / zu befürchten.

XXIII. Die Bauren sind der Meinung / wann eine Kälte am ersten Tag des Mayen sich ereiguet / so leide die Saat grossen Schaden.

XXIV. Etliche halten dafür / wann es im Mayen starck regne / so werde der Wein künfftig nicht wohl gerathen.

XXV. Wann an St. Urbans-Tag schön Wetter ist / so haben die Bauren gute Hoffnung / daß der Wein wol anschlagen werde. Ihre Regel heisset hiervon:

Scheint die Sonne klar an St. Urbani-Tag;
So wächst gut Wein / nach alter Sag /
Ist aber Regen / dann so bringts den Reben Schaden /
Daher Urbani bald muß in dem Wasser baden.

XXVI. Wie die Lufft an St. Medardi Tag beschaffen / so pflegt sie auch hernach durch die gantze Erndt-Zeit zu seyn:

Wies wittert am Medardi-Tag /
So bleibts ein Monat lang hernach.

XXVII. Baptistæ fuerit cùm lux pluviosa Johannis
Ingrati messis plena laboris erit.

Wanns regnet an St. Johanns-Tag /
So währt auch 40. Tag solch Plag:
Zudem / die klein und grosse Nuß /
Verdorben sind nicht ohn Verdruß.

XXVIII. Cùm calor & pluviæ coëunt æstate frequentes,
Agricolæ tacita gaudia mente fovent.

Wann Hitze / Regen sich im Sommer offt einfinden /
So sind die Bauren froh / all Trauren bleibt dahinden.

XXIX. Wann am Fest der Heimsuchung Mariä ein Regen fället/ so solle hernach 40. Tage nacheinander sich solches Wetter ereignen. Die Bauren-Regel heisset:

Regnets am Tag unser lieben Frauen/
Da sie das Gebürg thut beschauen/
So wird sich das Regen-Wetter mehren/
Und 40. Tag nacheinander währen.

XXX. Wann vor dem Fest St. Jacobi ein drey-tägiges schönes Wetter seyn wird/ so wird das Getreyde gut bleiben; ereignet sich aber das Widerspiel/ so bekommt es einen schlimmen Geschmack. Die Bauren-Regel heisset:

Ist drey Tag vor Jacobs-Tag schön/
So wird gut Frucht getragen auf die Bühn;
So es aber diese Täge regnen wird/
Zeigts/ daß der Acker wenig Korn gebiert.

XXXI. Auf einen grossen Uberfluß erfolget gemeiniglich grosse Unfruchtbarkeit/ dann die Kräfften der Bäume und Aecker werden hierdurch erschöpffet.

XXXII. Assumptio Mariæ clara,
Promittit suavia vina.
Das ist:
Maria Himmelfahrt klar Sonnen-Schein/
Bringt gemeiniglich gar guten Wein.
Oder:
Scheint die Sonne fein klar/ nach ihrer Art/
An unser lieben Frauen Himmelfahrt/
So ist ein guts Zeichen bey den Leuten/
Dann es wird auch viel Guts bedeuten.

XXXIII. Bartholomäus ist der erste Herbst-Heilige. Ist dieser Tag schön/ so solle ein schöner Herbst zu hoffen/ und ein gut Wein-Jahr seyn.

XXXIV. Am Egidi-Tag gehet der Hirsch in die Brunst/ und wann er an einen schönen Tag eintritt/ so tritt er auch an einen schönen Tag wieder heraus/ das ist/ es ist 4. Wochen nacheinander schön Wetter.

Tritt er aber im Regen-Wetter auf/ so tritt er auch mit dem Regen-Wetter herab. Wann am Egidi-Tag gut Wetter ist/ so hoffet man einen guten Herbst/ und auch gute Wein.

Bißweilen tritt der Hirsch etwas längsamer (zumalen nach diesem neu-eingerichteten Calender) als am Tag Egidi in die Brunst/ das ist dann ein Zeichen/ daß es langsamer Winter werden wolle.

XXXV. Die wandernden Kranichen deuten mit ihrem Geschrey an/ daß der Anfang des Winters vorhanden seye.

XXXVI. Wann ein trockener Sommer gewesen/ so wird man im Herbst viel

viel Vögel fangen: Hat es aber im Sommer viel geregnet / so wird es damit schlecht bestellet seyn / dann die jungen Vögel werden von dem starcken Platz-Regen in den Nestern ersterben.

XXXVII. Wann das Laub im Wein-Monat noch nicht von den Bäumen gefallen / solle ein kalter Winter und ein schlechtes Jahr darauf erfolgen; Item / es sollen sich alsdann viel Raupen ereignen: Dann also lauten die Bauren-Reimen:

Will das Laub nicht gerne von den Bäumen fallen/
so wird ein kalter Winter erschallen/
viel Raupen kommen zu der Sommer-Zeit/
welche den Früchten der Bäume thun leyd.
Dann sie die Blüth der Bäume verzehren/
also daß man ihnen kaum kan erwehren:
Jedoch magst du sie im Wein-Monat verbrennen/
im Hart-Monat Hornungihr Nest zertrennen/
das thue / ehe sie den Sommer erreichen/
sonst magst du sie gar schwer erschleichen/
dann sobalden die Sonne heiß thut scheinen/
sobalden sind sie wieder auf den Beinen/
und lauffen also hin und her/
und machen die Bäume von Früchten leer/
darum magst du sie / wie gemeldt/ berören/
so kanst noch wohl viel Frücht erören.

XXXVIII. Wann in den Wäldern eine gute Mastung zu finden/und die Eychen viel Früchte oder Eycheln tragen / so folgen gerne vielfältige Schnee / und ereignet sich ein sehr rauher Winter / viel Schnee aber verkündigen eine fruchtbare Erndte.

XXXIX. Im Monat Novembris, besiehe einen Buchen/ findest du das Holtz derselben trocken/so bedeutet es einen warmen Winter / so es aber feucht/ so kommt ein kalter Winter. Die Bauren haben hiervon diese Regel / wann sie zu wissen verlangen:

Ob der Winter kalt oder warm soll seyn/
so gehe bey der Zeit in den Wald hinein/
suche in dem Gehölz eine schöne Buchen/
allda magst du solch Zeichen suchen:
Hau einen Span/ wann er ist trucken/
so wird ein warmer Winter herrucken;
ist aber naß der abgehauene Span/
so kommt ein kalter Winter auf den Plan.

XL. Ist der St. Martins-Tag naß und gewölckicht / so folget ein unbeständiger Winter / ists aber kalt / hell / und scheint die Sonne / so folget ein trockner harter Winter. Die Bauren haben diese Regel:

Wer da will verstehen baß/
ob der Winter dürr oder naß/
den St. Martini-Tag betracht/
das Sieben-Gestirn nimm in acht.
Dann auf ein naß Wetter zu Hand/
folgt im Winter mit Unbestand;
wann aber die Sonne scheinet wol/
ein harter Winter kommen soll.

XLI. Am Brust-Knochen einer gebratnen Gans sehen die Bauren / ob ein linder oder harter Winter seyn solle / und wie lange es hinaus schneyen und kalt seyn werde. Sie betrachten aber damals am Brust-Knochen oder Sprenckel / wie ihn auch etliche nennen / das Vorder-Theil und das Hinder-Theil / darnach so betrachten sie auch die Farben; die braune Farbe bedeutet grosse Kälte/ die weisse aber Schnee und Regen.

XLII. Die Span-Ferckelein / so im Monat Novembris fallen/ (wie auch die Kälber um St. Jacobi) kommen selten auf / können auch / wegen der instehenden Kälte und des verweickten Grases / nicht wol aufgebracht werden.

Andern Theils Anderes Buch/

Von der Viehezucht.

DJe Viehezucht ist eine solche Wissenschafft / solche Thier zu schaffen und zu erhalten / welche einem Haushalter / Schaffner oder Vogt zustehen / wormit sie beschäfftiget / oder was diß vor Thiere seyn / erklären folgende Sätze:

Von den Pferden/ und anfänglichen von den unterschiedlichen Nahmen nach den Farben an den Pferden/ und erstlichen von der braunen Farbe.

I. Diese Farbe hat ihren Ursprung aus dem Element der Lufft / und zum Theil des Feuers/ darvon sie mehrentheils Sanguinischer Eigenschafft sind/ und haben insgemein nachfolgende Natur an sich / daß sie freudig / keck und kühn sind / weiln sie dem Element der Lufft am meinsten zugeeignet sind / dann sie

sind hurtig und geschwinde / lauffen bald / sind gelernig und arbeitsam. Von dieser folget der Unterschied der braunen Farbe/als Liecht-braun / Gold-gelb / Kirschen-braun/ Castanien braun/ dunckel-braun und schwartz-braun.

II. Liecht-braun / diese Farbe hat auch viel unterschiedliche Species, dieweiln eine liechter und dunckler ist/als die andere. Es ist aber gemeiniglich eine matte und weiche Art / ob sie schon einer hitzigen Natur sind / und Anfangs sich starck erzeigen / hat es doch in die Länge keinen Bestand mit ihnen.

III. Gold-gelb und Gold-braun / sind an der Farbe wie das Gold / dahero sie auch also genennet werden/haben ein fein Ansehen/wann sie mit schönen schwartzen Sammet oder gestickten Zeugen / geschmücket werden / sind aber hitzige/zornige und darneben matte Pferde/ dann sie können nicht lang dauren.

IV. Kirsch-braun / diese Farbe / so ein wenig röthlicht siehet / natürlich wie die Kirschen / wann sie nicht gar zeitig oder reiff sind / von denen sie auch den Nahmen haben/ sind aber hitzige und Cholerische Pferde.

V. Castanien-braun / ist die allerbeste unter allen Farben / welche nicht anderst siehet / als die rechten Castanien / wann sie wol zeitig sind / dahero sie uach den Nahmen haben.

VI. Dunckel-braun / deren sind zweyerley : Die einen sind gespiegelt / wie die Apffel-grauen / also daß man die Spiegel fein unterschiedlich sehen kan/ aus der anderen Farbe/ die etwas dunckler ist / absonderlichen/wann ein Pferd feist ist : Die andern sind um die Schenckel/hintem beym Geschröt und den vodern Füssen/ auch in den Backen um das Maul und Augen liecht-braun / welches dann sonst gut/eines Theils sind fahlecht/die werden aber nicht für gut/sondern für faule matte Pferde gehalten/wiewohl sie doch etliche für gut halten.

VII. Schwartz-braun sind diese / so gar schwartz / daß man sie von den Rappen nicht wohl erkennen mag / allein an den oberzehlten äussern Theilen sind sie ein wenig liecht-braun / oder fahlicht / sind gemeiniglich gar hitzige und Cholerische Pferde.

Von der grauen Farbe der Pferde.

Diese Farbe ist Phlegmatischer feuchter Eigenschafft welche von den Elementen des Wassers ihren Ursprung hat/und je leichter sie ist je mehr Phlegma sie hat; Je mehr sie sich aber auf die Farbe ziehet/ je mehr Choleram und Melancholiam sie hat/diß ist eine gar gute Farbe / und gibt gleichfals viel freudige rösche Pferde darunter / dann sie sind ihrer Natur nach viel thätiger und sittsamer / als die braunen / und bey weitem nicht so hitzig / das macht die Phlegmatische Constitution / wiewol viel und mancherley Grauen sind / als weiß Stichel-härige / oder Hecht-graue / Fliegen-trieffend / Apffel-grau / Schwartz-Schimmel und Roth-Schimmel.

Der weissen Pferde sind zweyerley : Die einen sind durchaus gar weiß/die andern sind wol auch weiß / haben doch schwartze Hufe / die dritte sind um

das

das Maul/ Augen und Geschröt gemeiniglich schwartz/ doch einer mehr als der ander/ vor alten Zeiten hat man gar sehr viel auf die weissen Pferde gehalten: Wann die Heyden ihren Göttern Pferde zugeeignet/haben sie vermennet/ daß es weisse Pferde seyn müssen/dann diese Farbe bedeutet Reinigkeit/ Glück und Sanfftmuth/ welche die Menschen nach ihrem Verstand den Göttern haben erzeigen wollen. Solche Pferde werden noch zur Zeit von den grossen Herren hoch gehalten/ dann sie geben ein schön Ansehen/ sonderlich wann sie mit schönen Zeugen von rother/ geler/ blauer/ schwartzer / grüner / oder dergleichen Farben/ geschmücket werden.

Die weissen Pferde werden insonderheit hoch gehalten/ wann sie schöne grosse schwartze Geschröte haben/ und daß sie sonsten am Leibe kleine schwartze Flecken/ die an der Haut/ und nicht an den Haaren sind/ hinter dem Sattel hinaus/ haben.

CAPUT I.

Von den Pferden.

Jeweiln wir schon an unterschiedlichen Orten genugsam von den Pferden gehandelt/wollen wir nur noch einige Erinnerung/wegen der Pferde/ ansetzen/ und eine und andere Roß-Artzneyen noch mit beybringen/ und zwar

Erstlichen anzeigen/ daß die jenige/so sich auf die Pferde wol verstehen/ den Rath geben/daß man kein Pferd kauffen solle/so unter dreyen Jahren seye.

Anderns/ solle man solche Pferde schaffen/die mittelmäßig sind/dann die mittelmäßige Grösse wird an einem Pferd belobet/ dahingegen allzugrosse oder kleine nicht so hoch geachtet werden.

Drittens/die Stutten sollen weit um den Bauch und die Hinter-Backen seyn. Die Spring-Hengste aber sollen von Leibe groß und schön/ auch von allen Gliedmassen wol gesetzt und starck seyn.

Viertens/wie ein Pferd künfftig beschaffen seyn werde/erscheinet/allbereit an seiner Art und Leibes-Beschaffenheit/ wann es noch jung und ein Füllen ist.

Ein auserlesenes Roß wird es werden/wann es muthig und kühn ist; so es nicht scheuch ist/und nicht erschrickt/wann ihme urplötzlich etwas fürkommet; so es im Zusammenlauffen das erste ist/ daß die andern im Hin- und Herspringen zum Kampf reitzet/ auch nicht eher nachlässet/biß es den andern obgesieget/ allen von sich getrieben und keinem gehorsamet; daß ohne Stutzen und Säumen über einen Graben springet. Ferner/ so es/wann es an eine Brucke oder Wasser kommet/am ersten darüber setzet/ und nicht wartet/biß die andern darzu kommen; Wann es hat einen kleinen Kopf/ schwartze Augen/ weite und breite Nasen-Locher/ kurtze und spitzige Ohren/einen glatten/ doch nicht langen

Hals

Hals/ eine dicke gekrauste Mähne / die sich ein wenig auf die rechte Seiten des Halses neiget; eine breite mit vielen fleischichten Mäußlein begabte Brust/ grosse Schultern; einen zusamm gezogenen Bauch/ breite und unterwerts gedruckte Lenden/gleiche geringe Hoden/einen Rucken mit doppelter Haut/ oder der nicht ungleich und höckericht seye; einen dicken / keulichten / gekrausten Schwantz; gerade / hohe/ gleiche Schenckel; kleine/ runde Knie / grosse keulichte Hinter-Backen/die nicht einwarts gebogen seyn; harte/hohe/ausgehölte Hufe; dessen gantzes Corpus endlich groß / und in die Höhe gerichtet / erscheinet.

Fünfftens/ eine Stutte solle man/wann sie zwey Jahre alt worden/zum Hengste lauffen lassen.

Ein Spring-Hengst / der noch nicht drey Jahr alt worden / ist zum Besteigen noch nicht bequemlich; er erzeuget aber biß in das zwantzigste Jahr.

Eine Stutte wirfft nach dem zehenden Jahr / als ein bejahrtes Mutter-Pferd langsame und träge Füllen.

Sechstens sobalden die Stutten empfangen/solle man sie keine schwehre Arbeit verrichten / noch in kalten Orten stehen oder umgehen lassen; dann die Kälte ist ihnen höchst-schädlich.

Siebendens/es ist nicht gut/ die Stutten jährlich vom Hengste bespringen zu lassen/dann die jenigen/welche jährlichen befruchtet werden/werden endlichen gantz Krafft- und Safft-loß/wie ein Acker/ auf deme man zweymaln des Jahrs einerndtet: So werden auch aus jährlicher Zulassen die Füllen nicht so schön und dauerhafft/ als die jenigen/ so ein Jahr um das andere zum Hengst gelassen werden.

Achtens / wo ein Füllen ausgewachsen und behörige Kräfften erlanget/ muß man es auf die Weyde lassen / doch nicht von seiner Mutter absondern / damit sie aus Verlangen gegen dasselbige (wie dann den Pferden solches die Natur sonderlichen eingepflantzet) keinen Schaden bekommen / oder gar verschmachten.

Neuntens/wann die Füllen fünff Monat alt sind/muß man sie mit Gersten-Mehl und Kleyen füttern/sie werden auch begierig und essen gerne/was die Erde hervor bringet.

Zehendens / ehe man die Füllen von der Mutter absondert/muß man sie unterweilen anrühren und streichen / darmit sie hernach nicht gar zu scheu werden. Zu dem Ende pflegen auch die Pferd-Warter an den jenigen Orten/wo die Füllen in dem Stall stehen/etliche Zäume aufzuhencken/darmit sie durch derselbigen offtmaliges Anschauung und Anhörung des Geräusches / das darmit geschicht/allmählig angewehnet werden.

Zu machen / daß die Pferde einen kleinen Kopf und schöne Mähnen bekommen.

Wann man das Haupt eines Pferdes / weiln es noch gar jung ist/ offt mit kaltem Wasser wäschet / so wird es geschmeidig / nimmt ab und bleibet also klein. Im Gegentheil aber / wann man den Hals offt mit warmen Wasser wäschet / so wird er dick / und wachsen die Haare / also daß die Mähne gar schön wird.

Unterschiedliche Nahmen der Pferde / die sie von unterschiedlichen zufälligen Dingen überkommen.

Wann ein Pferd verschnitten worden / nennet man es einen Wallachen oder Fosel/ deme ein Spring-Hengst entgegen gesetzet wird/ welches zur Fortpflantzung seines Geschlechtes gewidmet ist.

Wann es mit dem Fuß ausschlägt / wird es ein schlagendes Roß genennet.

Wann es ein hartes Maul hat / so nennet man es hart-mäulicht oder unbändig.

Ist es zum Grölzen geneiget / so nennet man es görpsicht oder groltzend.

Wann es seinen Reuter nicht wohl im Sattel leiden kan / so nennet man es ein Pferd/ das gerne abwirfft.

Wann es mit den Füssen anstösset / so nennet man es ein anstossendes.

Wann es rüttelt/ ein schottlendes.

Wann die Hinter-Büge schadhafft sind/ ein krümpffigtes.

Wann es den Kopff zur Erden beuget/ ein guckendes.

Wann es schwer Athem holet/ ein keuchendes oder dämpfichtes.

Wann es leicht erschrecket wird / ein forchtsames und scheues.

Wann es übel gewartet wird/ ein mageres.

Wann es am Baren naget / ein bißiges Roß.

Wann es einen zärtlichen Schritt gehet / ein Zelter oder Postgänger.

Wann es seinen Gang mit langen Zügen / und springend behend fortsetzet / ein galopirendes.

Wann es keinen Sattel hat / kein gesatteltes.

Wann nie kein Sattel darauf gekommen / ein wildes noch in der Stutterey lauffendes.

Wann es mit Huffeisen versehen wird/ ein beschlagenes.

Wann es ums Geld gedinget / ein Lehen- und Mied-Pferd.

Wann es insgemein zum Lauffen verordnet/ ein Post-Pferd.

Nach der Farbe wird ein Pferd genannt/ ein Braun/ ein Dunckel-braun/ ein Schwartz-braun / ein Braun-roth / ein Scheck/ ein Spiegel-schimmel/ ein Grau-schimmel / ein Apffel-grauer Hengst/ ein Roth-schimmel/ ein Falb- oder Isabellen-farb Pferd / ein Santel-fuchs / ein Schler-fuchs / dunckel-rothes Roß/ ein Tieger/ Schwein-fuchs/ Falbroth-Fuchs.

Wie man eine weite Reise mit einem Pferde behende verrichten könne.

Cardanus schreibt Lib. 13. Varietat. Cap. 6. eine Art und Weise für/ vermöge man geschwind auf einem Pferde entfliehen/ oder einen Flüchtigen nachjagen könne.

Erstlichen/ spricht er: Erachte man ein leichtes und zur Arbeit gewöhntes/ darbey aber auch gelindes Pferd/ dann die Wildheit und Unbändigkeit eines Pferdes hat manchen seinen Untergang zuwegen gebracht.

Zum andern/ lasse man ein jedes Huf-Eisen/ an statt 8. Nägel mit 14 anhefften/ damit sie biae nicht mögen abfallen / wann man mit dem Pferde sich über die Berge / da die Nägel sich leichtlich abtreiben / oder durch ein allzuzähes leichtes Erdreich seine Reiße verrichten muß.

Zum dritten solle ein Reuter gemäßigt gesaltzenes/ trocknes und zerschnittenes Pfauen- oder Raben-Fleisch bey sich haben / wegen seines sonderbahren Nutzens.

Zum vierten / solle er gedörrtes Brod zu sich stecken/ welches nicht allein ihme/ sondern auch dem Pferd nutzlich seyn wird.

Zum fünfften/ solle er einen ledern/ aus einer Büffel oder Ochsen-Haut geschnittenen Riemen/ bey sich führen/ welcher auf solche Weise gemachet seye/ wie sie Schottus part. 3. Magiæ lib. 5. Syntagm. 2. pragm. 13. beschreibet/ welcher alsdann wird nutzlich können gebraucht werden/ wann man über einen Fluß/ dardurch man ohne Gefahr nicht reiten kan/ zukommen begehret.

Zum sechsten/ solle ihm der Wege wol bekannt seyn.

Sonderbahre Roß-Artzney.

Ein bewehrtes Recept, ein Pferd fett zu machen.

Nimm Ehrenpreiß/ Lungen-Kraut/ so an den Eychen wächset / Gundel-Reben / Creutz-Salben / Eisen-Kraut / Wacholder-Beer / gestossen Eychen-Laub zu Aschen gebrannt/ Odermenig/ heydnisch Wund-Kraut/ Wullen Kraut Liebstöckel-Wurtzel/ Wein-Reben-Aschen/ der Stuck nimm eines so viel als des andern/ dürre sie in der Lufft/ darnach pulversire es/ und rühre es untereinander durch ein Sieb/ brauche es/ wie folget: Dem Reit-Roß solle man alle Wochen zwey oder dreymalen diß Pulver vermischt in einer Molden / einen halben Löffel voll / und so viel Saltz darunter geben / auch wird hierbey erinnert / daß man den alten Pferden zweymalen des Jahres zur Ader lassen solle.

Ein Küssen unter den Sattel zu machen / daß ein Roß nicht gedruckt werden kan.

Nimm ungebleichte Leinwand / wie man sie zu dem Sattel-Küssen pflegt zu nehmen/ duncke solche im Mayen in Fröschleich / und lasse es trocken werden/ darnach lasse Küssen daraus machen/ es muß aber die erste Fröschleich seyn / die du in demselben Jahr siehest/ so laufft kein Pferd auf.

So eine Krankheit unter die Pferde kommet / daran viel sterben müssen / daß die andern lebendig bleiben.

Nimm Lung und Leber/und ein Stuck vom Hertz des todten Pferdes/thue das in einen neuen ungenützten Hafen/ vermache das wohl / und lasse es beym Feuer dörren / daß ein Pulver daraus wird / dieses Pulvers nimm 1. Loth/ und theile es in 3. Theile/und giebe ein Theil dem Pferde/ein jedes wohl in dem Futter ein/den Topff vergrabe vor der Sonnen Aufgang/und unter die Schwelle/ wo die Pferde ein- und ausgehen.

Ein köstlich Recept und gut Wasser / wann ein Pferd verwundet/ geschossen/ oder verbrannt ist.

Nimm im May-Monat Froschleich/thue es in einen glasurten Topff/mache den oben fest zu / und vergrabe solchen auf 9. Tag lang unter die Erden / darnach nimm es wieder heraußer / so wird alles zu Wasser worden seyn/das seyhe durch ein Tuch / thue solches in ein Glas / und mache es feiste zu / lasse es 12. Stunden an der Sonnen stehen / solches Wasser heylet den Brand an Menschen und Viehe.

Ein gewisses Stuck für den auswerffenden Wurm der Pferde.

Nimm obgedachtes Fröschleich Wasser / netze Tüchlein darinnen / und binde es solche über den auswerffenden Wurm der Pferde / so tödtet solches den Wurm in 24. Stunden gewiß.

Wann einem Pferd der Muth entgehen will/ wie man es wieder muthig machen solle.

Erstlichen/nimm vor 15. Kreutzer Mandel-Oel/Spanische Fliegen / ein halb Loth klein gerieben/durcheinander vermischet / und dem Pferd zweymalen eingegeben / einer Stutten aber muß man ein halb Loth auf zweymalen unter dem Futter geben/so bekommt sie auch Lust und Muth. Wo du aber das Netze bekommen kanst/darinn ein jung Füllen zur Welt kommen ist/ausgeleert / und dem Gaul unter dem Futter gegeben / ist auch gut / und macht das Pferd muthig.

Vor das Verfangen der Pferde.

Eisen-Kraut dem Pferde ins Gebiß gebunden/macht/daß sich das Pferd niemalen verfänget.

Für den Wurm.

℞. Sassafras, Sarsaparill. ãã. 3. Loth / jedes alle Morgen 1. Loth in ein Gespelhaber gethan/und lasse das Pferd drey Tage nacheinander nicht sauffen/ brauche dieses 3. Tage. Probatum.

Wie man einem Pferde eine weisse Blasse machen will.

Erstlichen solle man nehmen ein Scheer-Messer/und die Haare wegscheeren/so weit man sie haben will/wann schon das Blut nachgehet/ alsdann nimm vor 3. Pf. Kupffer-Wasser/brenne das zu Pulver/und wo es geschoren ist/solle man

man das gebrannte Kupffer-Wasser wol einreiben. Weiter/ so nimm weissen Campher und Bähren-Fett/ jedes 2. Loth/ und dieses wohl hinein gerieben/ thue es 12. Tage nacheinander/ so bekommt das Pferd eine weisse Blasse.

Wann ein Pferd bezaubert ist.

Dieses sind die Zeichen eines bezauberten Rosses/ es hänget den Kopff unter die Krippen / und lässt die Haar am Möhn und Schweiff ausgehen / es schwitzet/ und kan vor Mattigkeit fast keinen Schenckel erheben; Nimm ein Todten-B in von einem Kirchhofe / darnach suche ein Stuck Holtz im Wasser/ welches das Wasser hat ausgeworffen/ alsdann nimm einen Topff/ thue darein vor 6. Pfennig guten scharffen Eßig/ scheiß s.v. in den Topff/ darein du den Eßig gethan hast/ schabe ein wenig von dem Beine/ auch von dem Holtz/ und thue das auch in den Topff / und rühre es wol mit dem Holtze / und geuß dem Roß ein / du must aber das Roß mit dem Kopff in die Höhe binden/ daß es alles verschlingen muß/ und schlage ihme die Bug und Schranck-Ader / und binde von dem Bein und Holtze dem Roß auf der rechten Seiten ein wenig unter die Möhn/ und trage jedes wieder an seinen Ort / wo du es genommen hast / es wird von Stunden an besser.

Daß sich kein Roß verfängt/ und auch nicht müde wird.

Wann man Morgens früh aus der Herberg reiten will so nimm eine Muscaten / beiß ein Stuck darvon / und käue es/ streiche es dem Roß in die Nasenlöcher/ so wird sich kein Roß verfangen.

Wann du mit einem wilt in die Werre reiten / oder lauffen lassen.

Binde deinem Roß Eber-Wurtzel in das Gebiß / so nimmt es dem andern die Stärcke. Oder: Wer Eisenkraut-Wurtzel in die Schuhe leget/ oder dem Roß ins Gebiß hänget / so wird es nicht müde / und verfänget sich nicht.

So einem ein Pferd gestohlen wird.

So nimm desselben Rosses Zeug / als Sattel und Zaum / stecke es in einen Backofen / und vermache den Ofen wol / so kan der Dieb das Pferd nicht wegbringen.

Wann ein Pferd zu Kähe getruncken.

Darbey solle man es erkennen / wann es nicht stille stehen kan/ und sich hin und wieder wancket / kan es weder hinter noch vor sich / und thut / als wolte es umfallen / fällt auch endlichen um. So nimm Frauen-Kranckheit / ein Stuck von einem weissen Wieselein Balg / fein klein geschnitten / von drey Eyern den Totter/ Theriack ein halbes Loth/ dieses in einen Nösel guten Wein-Eßig gethan / und dem Pferde eingelassen / es solle auch dem Rosse kein Eisen abgebrochen werden/ sondern die Eisen fest und hart angezogen.

Ein schön Pulver / wann ein Roß gedrucket / daß es inwendig ausheylet / nüchtern eingeben.

℞. Teuffels-Dreck/grauen Schwefel/rothen und weissen Bolus, Zitwer-Saamen/diese Stuck müssen zu Pulver gestossen werden/und dem Pferde eingegeben.

Wann man weit reiten will / daß kein Pferd sich verfänget.

℞. Verbena m zwischen zweyen Frauen Tagen gebrochen / und Artemesiam, binde es dem Roß an das Mundstuck/so thust du dem Roß keinen Schaden/wann du gleich 200. Meilen reiten must.

Noch ein anders.

Nimm frische Pferds-Hoden / so balden sie dem Pferde werden ausgeschnitten / mache sie zu Pulver / thue ein wenig Zimmet-Rinden darunter / thue das Pulver in ein rein Tüchlein/ und binde es dem Roß in das Maul/das Roß wird allezeit Muth haben.

Wann ein Roß vernagelt.

Nimm Brander-Wein/Alaun/gesiebter Aschen / Kalch / Rahm/ Eyerweiß und Hanff-Werck / temperirs/darnach aufgelegt. Probatum est.

Wann ein Pferd nicht stallen kan.

Stosse Agtstein/schneide ein Stuck Speck/ eines Fingers lang und dicke/ wältze es in Pulver/ und stosse es ihme in Leib. Probatum.

Vor alle Rehen der Pferde / und sonderlichen der Futter-Rehe.

Nimm Lorbeer/Muscaten/Jngwer/Weyrauch/jedes 1. Loth/das Weisse von 10. Eyern/diß alles wol untereinander gemischet. Probatum.

Ein köstlich Stuck vor den Wurm.

Bilsen-Saamen / Schwefel / Kletten-Wurtz/des Schwefels und Kletten Wurtz muß jedes gleich viel seyn / aber des Bilsen Saamens muß nur 3. Fingerhut voll genommen werden / 3. Tage nacheinander / und allezeit vier Stunden darauf fasten lassen. Probatum est.

So die Pferde / oder ander Viehe / von bösen Menschen bezaubert worden.

℞. Teuffels-Dreck / vergrabe den mit reinen Aschen zwischen zweyen reinen Stützen unter der Schwellen / darüber die Pferde aus- und eingehen / der Mensch/ welcher die bezaubert hat/der verdorret bey gehendem Leibe. Wilt du aber / daß er das Jahr sterben solle/so lasse einem Pferd aus jedem Huf oder Fuß einen Span schneiden / und nimm von jedem Ohr die obersten Haare / und über den Augen auch ein wenig / binde es zusammen wann man eine Leiche begräbt / lasse das mit begraben/ der Zauberer muß das Jahr sterben.

Wie man ein Roß auf Türckisch roth färben solle.

Erstlichen solle man nehmen Alaun / den mit Wasser kochen / und die Mähne

Mähne und Schweiffe mit auswaschen. Darnach solle man nehmen der braunen Presilgen 2. Loth / Gummi 4. Loth / Galläpffel 6. Loth / eine gute Handvoll grüne welsche Nußschalen / dieses alles mit 2. Stübigen Wasser 2. Stunde gar wol kochen lassen / wofern es aber einkochet / so geuß ein wenig Wasser darauf / daß ohngefehr ein Stübichen darauf bleibe / darnach solle man nehmen 3. Pfund Türckische Farbe / und das gekochte Presilgen-Wasser darauf giessen / in einen Kessel gethan / und gar gewürcket / daß es wie ein Teiche wird / daß Roß darmit gefärbet / und wol hinein gerieben / das ist desto besser / und darnach die Mähnen und Schweiffe mit Tüchern gantz wol verbunden.

Wann ein Roß vernagelt wird / oder sich sonsten sticht.

Wann ein Roß vernagelt wird auf allen Füssen / und stecken die Nägel alle im Leben / wäre gantz neu / und sonsten noch nichts darvon gethan / so zeuch die Nägel alle heraus / und ob das Blut heraus gehet / so giebe ihm nichts dann Eisen-Kraut im Futter zu fressen / so wird ihme nichts seyn des andern Tages / laß es wieder beschlagen.

Auf andere Art einem solchen Pferde zu helffen.

Wann du eilend fort solst / und das Roß wäre vernagelt / so lasse ihm das Eisen abbrechen / zeuch den Nagel aus / giebe ihme Nägel-Kraut und Tormentill-Wurtz / mit ein wenig Saltz auf Brod gethan / drey Bissen zu essen / biß ihme das Eisen wieder aufgeschlagen und reute deine Strassen.

Daß ein Pferd allen vorlauffe.

Thue Eber-Wurtz und Zwiebel ins Gebiße: Oder / nimm Meister-Wurtzel / stoß zu Pulver / und giebe es dem Pferde in Wein zu trincken / und giebe ihme des Pulvers in gebäheten Brod zu essen / einer halben welschen Nuß groß / ꝛc.

Wann ein Pferd nicht stallen kan / wie solchem in einer Viertel Stunde zu helffen.

Nimm wohl geriebenen Safran / und ein wenig Eßig / und nimm ein wenig Rost von Eisen / geuße es dem Pferde in den Hals / es stallet in einer Viertel Stunde. Oder Herings-Seele zu Pulver gedörrt / im Futter oder sonsten eingegeben. Oder / man nimmt 3. Läuse / oder 3. Wantzen / thut solche dem Pferde in den Schlauch oder Geschäffte / ꝛc.

Vor die krancken Augen der Pferde.

Nimm Weyher-Muscheln / brenne sie auf die Kohlen / und zeuch die äußere Haut herab / biß auf das Mittel / daß ist weiß / das behalte / darzu nimm Ingwer und Galitzen-Stein / alles gleich / stosse es klein / und siebe es durch ein weisses Tuch / und blase es dem Pferde mit einem Feder-Kiel in die Augen / so werden die Augen schön / es hilfft auch vor die Felle in den Augen.

Eine andere Kunst vor böse Augen der Pferde.

Man nimmt vor 6. Pfennig Gallitzen-Stein / zwey Nußschalen voll

Weins

Wein-Eßig/ lasse den Galitzen Stein (das ist blauen Cypriſchen Vitriol) in dem Wein-Eßig zergehen/ vor 6. Pfennig Nichts aus der Apothecke/einer Nuß groß Jungfer-Hönig/ vor 6. Pfennig Baumöl/ einer welschen Nuß groß Gänse-Schmaltz/ das alles in den zerriebenen Galitzen-Stein mit dem Eßig-Stein in ein gläsernes Geschirr gethan/ hinter einem warmen Ofen oder an der Sonnen destilliret/ daß einem Oel gleich/ dem Pferde allwege vor angehendem Liecht/ mit einer Tauben- und keiner andern Feder/ in die Augen gestrichen/ und so einem Pferd der Augapffel noch gantz und unversehrt ist/ so hilfft es gewiß/ und man kan also einem Pferde die bösen Augen ein gantz Jahr aufhalten.

Eine gewisse Kunst vor die Rehe/ kommt von Graf Adolphen von Nassau.

Man nimmt guten frischen Bibergeil 6. Loth/ Lorbeern von den besten 6. Loth/ des besten Theriacks 6. Loth/ alsdann Apothecker-weise untereinander temperirt/ in eine blechene Büchsen gethan/ und so einem ein Pferd zu rehe wird/ solle man nehmen anderthalb Loth dieser Latwergen/ und dem Pferde mit einem rechten Maas rothen oder weissen Wein ein wenig gewärmet eingiessen/ darnach das Pferd angehefft/ und 3. oder 4. Stunden also aufgehefft stehen lassen/ und wann dieses dem Pferde eingegeben ist/ solle man von Stunden an ein Leylach in kalt Brunnen-Wasser genetzet/dem Gaul also naß auflegen/ daß das Pferde schwitzend werde/ und wann es die obgemeldten Stunden gestanden/ so mag man es wiederum anlegen/ und ein wenig Futter geben/ aber man solle das Pferd darnach 8. Tage warm träncken. Probatum est.

Wann ein Roß überfüttert ist

Lasse es zuvor reiten/ und giebe ihm von einem weissen Wiesel-Felligen im Brod zu fressen/ so wird ihme bald besser. Probatum est.

Wann ein Roß mit Korn überfüttert ist.

Deme gieb alsobalden Spring-Wurtz zu essen. Probatum est.

Wann ein Roß im Leibe faul ist

Nimm einen Igel/ stecke denselben in einen neuen Topff/ vermache ihn fest/ lasse solchen bey einem Haffner in seinen Ofen/ wann er brennet/ mit einsetzen/ brenne ihn zu Pulver/ darnach nimm Lungen-Kraut 2. ℔. Angelica ein halb Pfund/ Wolffs-Leber/ Mäußöhrlein/ Alantwurtz auch 4. Loth/ alles gestossen/dieses in einem Stübgen Wein oder Bier gar wol gekocht/ 3. Wochen alle Tage 4. Löffel voll nüchtern eingegossen/ zwey Stunden darauf fasten lassen/ und drey Donnerstage nacheinander die Lungen-Ader geschlagen/ darnach solle man folgendes Freß-Pulver 14. Tage gebrauchen.

Das Freß-Pulver darzu.

Nimm Sadelbaum/ Enzian/ gelbe Violen-Wurtz/ und ein halb Loth Fœ-

num

num græcum, Lorbeer/Beinbruch/grauen Schwefel / jedes 1. Pfund / Wacholder-Beer / Nessel-Wurtz/ jedes auch 1. Pfund / Helffenbein-Saltz/ jedes ein Vierling / dieses alles gestossen/und durcheinander gemischet. Wann ein Roß kröpfft oder nicht zunehmen will / so solle man alle Morgen einen Löffel voll Bier-Eßig warm gemacht dem Roß eingiessen/ darnach solle man nehmen von diesem Pulver 1. Pfund/ und allezeit Morgens und Abends ein Löffel voll unter das Futter besprengt und gemenget / damit es das Pferd nicht wegblasen kan/ ist probirt.

Wann ein Pferd Leim oder Erden gefressen / und darvon mager worden ist.

So nimmt man Seven-Baum / Wegwarten-Kraut / und die Wurtzel von rohen Bucken / das alles gehacket / und mit gesaltznen Wasser unter dem Futter zu fressen gegeben. Probatum.

Für treffliche Harn-Salbe.

Man nimmt Schäfen Unschlit / weiß Tannen-Pech / jedes ein Pfund / Wachs/ Wagenschmier/jedes ein Viertels Pfund/ siede alles wol/und stelle es in kaltes Wasser/ und rühre es/ biß es gestehet. Probatum.

Einem Pferd braune Flecken zu machen.

Man nimmt Silberglett und ungelöschten Kalch/eines so viel als des andern/doch des Kalchs ein wenig mehr. Wann mans liecht-braun haben will/ so nimm scharffe Laugen / und die offt durchgossen ist / und mache es mit an/ und streiche das Pferd / da du braune Flecken haben wilt / lasse es trocken werden/ so ist es gerecht. Probatum est.

Eine Haar-Salbe der Pferdt.

Nimm eine oder zwey Handvoll Hönig/ und also viel Baum-Oel/und so viel Speck / und ein Heller werth Knoblauch / untereinander zergehen lassen/ biß es wird wie eine dünne Salbe / wo man es nun hinstreicht / da wachsen Haare. Probatum.

Vor die Felle über den Augen.

Man nimmt einen zinnern Teller/der nie viel genutzet worden/und etliche Bögen reines Schreib- oder Post-Papier/zerreist solches in kleine Stücklein/ zündet es auf dem Pappier nacheinander an/ so gibt es ein röthlicht Oel / das streichet man dem Pferde in die Augen / so benimmt es die Felle der Augen.

Auf andere Art.

Wann einem Pferde ein Fell über die Augen wachsen will/ so nimm schönen blauen Cypriſchen Vitriol, schabt solchen gantz dünne / das bläset man durch einen Feder-Kiel dem Pferde in die Augen ꝛc. Probatum est.

Vor Stahlen-blind.

Schaaf-Füsse / lasse das Marck an der Sonnen heraus tropffen / thue es

es dem Roß in die Augen-Kammer / ein Tag oder etliche / so wird das Roß wieder sehend. Probatum est.

Wann ein Roß Ziegel oder Leder frisst an Sättein / oder Halffter / oder Zaum/ oder an die Krippen beist.

Schmiere daselbst / wo es fressen will / mit dieser Salben Bibergeil / Fuchs-Schmaltz/ Wermuth/ und mit Ochsen-Galle untereinander vermischt. Probatum est.

Wann sich ein Pferd verfangen und versoffen / deßgleichen auch verschlagen hat.

Nimm guten Theriack 3. Loth/ Lorbeeren / langen Pfeffer 1. Loth / nimm Bibergeil 3. Loth. Dieses alles zusammen gestossen / und mit ein wenig Wein gemischet / theile es in fünff Theile/ nimm einen Theil / giebe es ihme in einer Maas Wein / so warm es erleyden kan / netze ein Tuch in Brunnen-Wasser/ decke es über das Pferde/und andere Kotzen darauf / hüffte ihn auf / lasse ihn 20. Stunden aufgehüfftet stehen/gieb ihme in der Zeit nicht zu fressen/ reite dann/ wo du wilt. Probatum est.

Ein schön Stuck vor den Wurm / es seye gleich was vor einer es seye.

Nimm Sarsaparill. Sassafras, Rad. Chinæ Ligni Quajaci, Enzian/weissen Diptam/ und das Kraut Scortirim, diese Stuck zu Pulver gestossen / und dem Roß auf 3. Morgen allezeit über den andern Tag 2. Loth eingegeben / und 2. Stunden darauf fasten lassen. Probatum est.

Für den Reit-Wurm.

Wein-Eßig ein halb Nößel / eine Hand-voll Wermuth / Weiber-Milch 4. Loth / lasse es durcheinander warm werden / nimm eine Handquell / mache ein Creutz / binde es dem Pferde / da der Gurt pfleget zu liegen / geuß es ihme auf den Abend um 6. Uhr ein / so fället der Wurm in die Handquelle / darnach nimm Lein-Oel/ mache es warm/und schmiere ihm das Plätzl darmit/ ist probatum.

Ein gantz abgetrieben Roß wieder auszufüttern mit ringem Kosten.

Nimm Eybisch- und Eberwurtzel / eines jeden ein Hand-voll / thue sie in ein Pint Wein / laß wohl sieden / und netze alle Tage in diesen Wein einen Schwamm/ und streiche darmit das Roß von dem Kopffe an über den Rucken biß auf den Schwantz/ Abends und Morgens/darnach nimm ein paar Schnitten gebähtes Brod / Haber-Mehl / gemein Saltz / ein wenig Eberwurtz / ein klein wenig Spießglas / vermische alles klein pulverisirt untereinander/ netze es mit Wein an / nimm darvon allezeit so viel als man zwischen drey Fingern fassen kan/vermischet es unter das Futter/so wird man in kurtzer Zeit mit Verwunderung sehen/ wie das Roß wieder zunimmt / man muß aber solches Roß allein

allein in einen Stall von andern Rossen abgesondert stellen / sonsten benimmt es allen andern Rossen ihre Kräfften ; dann diese bemeldte Artzney-Mittel eine besondere Würckung an sich haben / welche die andern Pferde / so dergleichen Artzney nicht geniessen / ihre Natur in gewisser Maas angreiffen thäte.

Wann ein Pferd auffstößig wird im Felde oder Stall / daß es die Würme beissen / oder die Feibel anstösset / und man nicht erkennen kan / wo es ihme fehlet.

Man nimmt Farren-Wurtzel mit dem Adler zwischen zwey Frauen-Tagen / früh vor der Sonnen Aufgang / binde es ihme unter die Zungen / lasse es eine Viertel Stund umher führen / und laß demnach stehen / so wird es schon besser.

Ein Pferd dermassen zu stärcken / daß es ohne Futter 2. oder 3. Tage 20. oder 30. Meilen lauffen kan / worbey es aber trincken muß.

Man nimmt Meister Wurtz / Behr-Wurtz / jedes 2. Loth / Eberwurtz 3. Loth / zerstössel eine jegliche absonderlich klein / vermengt es dann mit einer Hand Haber-Mehl wohl untereinander / befeuchtet es mit Spiritu Vini oder einen guten Malvasier / thut darzu 1. Gran Zibeth / wie auch den Saamen aus einem Knoblochs-Haupt. Vermischet es untereinander zu einem Teige / und backt auf einem heissen Ziegelstein 3. Kuchen darvon. Wann nun das Pferd lauffen solle / so nimmt man dieser Kuchen einen / stössel ihn klein / und gießt Brandwein darauf / vermacht es in ein Schwämmlein / und legt es dem Pferde in das hohle Gebiß oder Mundstuck / so wird es muthig / und giebe ihme auch in dem letzten Futter vor der Reise etwas zerschnitten Meister- und Eber-Wurtz.

Ein schönes Stuck / wann ein Pferd nicht zunehmen will / daß es in kurtzer Zeit schön leibhafft werden kan.

Man nimt Sevenbaum / Hohlwurtz / Meister-Wurtzel / Schwartz-Wurtzel / Eber-Wurtzel / von jeder 3. Loth / Lorbeer / gestoßnen Schwefel / Wurm-Saamen / Citronen-Schalen / jedes 4. Loth / Enzian 3. Loth / Fœnum Græcum 4. Loth / pulverisiret jedes klein / vermischet es wol untereinander. Wann man nun ein Pferde hat / das nicht zunehmen will / so gibt man solchem 8. Tage zuvor / ehe man demselben zur Ader lässet / in seinem Futter / soviel als man mit drey vördern Fingern fassen kan / netzet es ein wenig / daß es die Pferde nicht wegblasen können / so wird man mit Verwunderung sehen / wie in kurtzem das Pferd zunehmen thut. Eben dieses kan man auch also mit gestossenem Antimonio thun.

Ein Pferd fette zu machen.

Man nimmt guten blancken Wein 2. Pfund/ Sauerampffer-Saffts ein Pfund/ Gartzer-Baum-Oel 1. Pfund/ thut alles zusammen/ und lässet es warm werden. Hernach lässet man es das Pferd/ nachdem es vorher aufgezäumet worden/ einschlucken/ nach diesem wird es wol bedecket/ und eine gute Stunde lang umher geführet/ hernach wieder in den Stall gebracht/ so man nun 14. Tage darmit anhält/ so wird es ohnfehlbar fette werden.

Herrliche Purgier-Pillen für die Pferde.

Man nimmt Aloë Caballinæ 3. Loth/ Lerchen-Schwamm 1. Loth/ præparirte Coloquinten 1. Quint/ Theriac, Diatesseron 3. Loth/ vermischet alles wohl untereinander/ und vermenget es mit einem Pfund Speck/ der 48. Stunden in frischem Wasser geweichet/ so man das Wasser von 3. zu 3. Stunden darzu verneuren muß; dann machet man in der Grösse einer welschen Nuß Pillen darvon/ und bedecket sie mit gepulverten süssen Holtz oder Kleyen/ und lässet es also das Pferd/ so zuvor 3. Stunden aufgezäumet seyn solle/ hinunter schlucken. Nachdem es nun dieselbigen eingeschlungen/ so gibt man dem Pferd darauf ein halbes Pfund Baum-Oel/ so mit einem Pint lauslichten blancken Wein vermischet ist/ zu trincken/ decket es wol zu/ und führet es hernach drey Stunden lang herum/ bringt es dann wieder in den Stall/ und gibt ihme in dreyen Tagen keinen Habern. Es muß nicht vor dem folgenden Mittag getränckt werden/ alsdann lässet man es in dem Stall von weissem Wasser/ und Mehl/ und ein wenig Kleyen trincken; Zu gleicher Weise führet man es zu dem Fluß/ und lässet es den gantzen Bauch/ biß an die Rippen eine halbe Stunde lang darein halten/ und lässet es nicht trincken/ dann es würde Reissen im Leibe bekommen/ hernach führet man es wieder in den Stall/ und gibt ihme Heu. Diese Purgation würcket gemeiniglich nicht vor 30. Stunden/ das ist/ wann es aus dem Wasser heraus kommet/ alsdann thut sie ihre Würckung/ welche zuweilen 2. Tage währet/ sie führet einen unglaublichen Unflat/ und bißweilen auch den Grieß und Sand aus. In währendem Purgieren sind die Pferde traurig und unwillig zum essen/ nach 3. Tagen muß man ihnen den Mund reinigen mit Pfeffer/ Saltz und Wein-Eßig/ und ihnen zur Ader lassen. Nach welchen endlichen die Pferde eine unglaubliche Begierde zu fressen bekommen/ und in kurtzer Zeit dick und fette werden. Dieses ist das allerbeste Mittel/ die Pferde/ welche verlohren zu seyn scheinen/ wieder zurechte zu bringen. Etliche purgieren ihre Pferde alle 3. Monat mit diesen Pillen/ dieses macht/ daß sie sich wol darbey befinden.

Einem Pferd/ oder anderm Vieh/ so von Ottern/ Schlangen/ oder andern giftigen Ungeziefer gestochen wird/ wieder zu helffen.

Wann etwan ein Pferd/ oder sonsten ein Viehe von Ottern/ Schlangen/ oder

oder andern gifftigen Ungeziefer gestochen wird / so kriegt es grosse Beulen und Knollen an Beinen / Bauch / und wo es hingestochen ist / zwo Fäuste groß / die Bauren nennens gezeichnet / wann das Viehe gezeichnet ist / da werden dann offt die Beulen so groß als die grösten Boß-Keulen / darnach als der Wurm sehr gifftig ist gewesen. So nimm nur Marien-Disteln-Kraut / zerknirsche es zwischen zweyen Steinen / oder zerreibs und bestreiche es mit dem Safft / oder lege es nur also mit dem Kraut wohl zerschlagen darauf / und giebe dem Viehe das Kraut auch zu essen / wann das Viehe von der Weyde zu Hauß kommet / es seye zu Mittags oder Abend / so muß das Gesinde allezeit darnach sehen.

Zu verschaffen / daß ein Mutter-Pferd zukomme.

Wilt du / daß ein Mutter-Pferd zukomme / so nimm ein Fellichen / darinnen ein junger Haaß gelegen / hänge es auf / lasse es dürr werden / dasselbe nimm auf anderthalb welsche Nuß groß ohngefährlich / fein klein zerschnitten / thue ein wenig Lein-Saamen darzu / und thue es unter ein wenig Haber / lasse das Mutter-Pferd reiten / daß es ein wenig erwarme / doch giebe solches ihm zuvor zu fressen / ehe du ins Feld reitest / und lasse es darauf besprengen / so kommt es zu ohne allen Zweiffel.

Daß ein Mutter-Pferd einen Hengst oder Stutt-Füllen trage.

Lasse sie bespringen 3. Tage nach dem Neuen / und lasse sie 3. Tage näher dem Vollmond aufhören / so trägt sie einen Hengst.

Dargegen aber lasse sie besprengen 3. Tage näher dem Vollmond / und lasse sie 3. Tage vor dem Neuen aufhören / so träget sie ein Stutt-Füllen.

Wie zu wissen / ob ein tragend Mutter-Pferd einen Hengst oder Stutt-Füllen trage.

Giebe Achtung / wann es sich niederleget / legt es sich auf die lincke Seite / so trägt es einen Hengst ; wo aber auf die rechte / so trägt es ein Stutt-Füllen / also auch von allen andern Thieren.

Daß ein wildes Pferd ein Füllen empfang / von was Farbe man haben will.

Man hält dafür / wann man der wilden zur Zeit der Empfängnuß eine Farbe / was man vor eine haben will / vor das Angesicht hänget / so könne man Rosse bekommen / wie man sie haben wolle / dahero haben auch die Roßtauscher den Glauben / wann ein Weibsbild darzu komme / daß es ein Scheck werden solle.

Ein schwartzes Pferd weiß zu machen.

Gabriel Fallopius schreibt in seinem Kunst-Buch Lib. 3. man solle Hüner-Koth nehmen / dem Roß über die Stirn binden / oder über einen andern Ort / und eine Nacht darüber stehen lassen / so finde man des Morgens einen

weissen Kopf. Cardanus schreibet / daß die Wurtzel von der wilden Cucumere, samt Saliter/ die schwartze Haut der Pferde in eine weisse verändern.

Einem weissen Pferd ein schwartz Ohr von einem schwartzen Pferd anzusetzen.

Es schreibet Adam Lanicer in seinem Kräuter-Buch im fünfften Theil Cap. 39. fol. 152. daß die Balsam-Aepffel in Oel gebeitzet / eine solche Krafft zu heilen haben solle / daß sie auch abgehauene Glieder zusammen hefften/ daß man möge einem weissen Pferde ein Ohr abschneiden / und ihme ein Ohr von einem schwartzen Pferd darmit ansetzen.

Einem weissen Pferd einen schwartzen Stern an die Stirne zu brennen.

Nimm einen irrdenen Topff / koche denselbigen wol im Wasser / und stosse ihn hernach gar wol klein zu Pulver in einen Mörsel / das nimm hernach / und binde es dem Pferde auf die Stirne einen Tag und Nacht / in wenigen Tagen werden die Haare ausfallen/ und schwartze wieder wachsen.

Denen Pferden das Niederlegen im Wasser zu vertreiben.

Hast du einen solchen untreuen Hund / so nimm einen neuen oder alten Topff / und wann du ihn in das Wasser reitest / und er sich niederlegen will/ schmeisse ihn den Topff auf den Schedel entzwey / daß die Scherben um ihn herspringen/ so legt er sich dann sein Lebenlang nicht wieder im Wasser nieder.

Ein Roß an einem Bein Bruch zu curiren.

Man solle einem solchen Roß bey einem guten wohlerfahrnen Schmied lassen das Bein recht schindeln / darnach nimm Baumwolle / zerstosse sie / daß sie fein kleinlicht werden/ seude sie mit Wasser/ doch wäre Bier besser/ dann also heilet es desto eher / seude es / daß es fein dicklicht wird / wie ein Müßlein / und binde es fein warm auf. Wann du ihme Beinbrech im warmen Bier eingiessen köntest/ das wäre auch sehr gut.

Geschwinde und hurtige Pferde zu machen.

Antonius Mizaldus berichtet aus dem Rose und Alberto Magno, daß die Huf Eisen / welche von einem Richt- oder Hencker-Schwerdt gemacht worden/ geschwinde und hurtige Pferde machen sollen; und wann man aus solchen schlüchtigen Eisen die Gebiß oder Mundstücke an die Zähne machet / so werden die unbändigen/ hart mäulichten/ kollerenden und tobenden Gäule gutes Zaums und bändig gemachet.

Auf eine andere Art.

Es lassen ihnen die Roß-Täuscher aus den Galgen-Ketten / an welchen ein Dieb gehangen/ Räder oder Sternen in die Spornen machen damit können sie die stetigen Pferde / und die jenigen / so den schlaffenden Koller haben / leichtlich von statten bringen/ und flüchtig machen: Oder / lassen ihme ein Glied entzwey hauen / und feylen dasselbige spitzig / und darmit stechen sie das Pferd

im

im Reiten auf den Kamm/ so vermögen sie nicht länger zu stehen sie müssen von statten gehen. Es muß aber das Rädlein kalt ohne Feuer gemachet werden/ daß man es allein mit einem Hammer breit quetsche und schlägt/ und alsdann/ wie es sichs gebühret/ feylet.

Ein geschossen oder geschlagen Pferd zu heilen.

Nimm Brunnkreß-Kraut/ und siede es/ und lege es ihme über Nacht am heissesten auf/ als er es erleiden kan; wird aber ein Roß sonsten gestochen/ getretten oder gebissen/ so nimm Alaun/ Kupffer-Wasser/ Grünspan/ Saltz/ mit Wein vermischet/ und den Schaden darmit geschmieret.

Offene Schäden an den Pferden zu heilen.

Nimm nur Kupffer-Wasser/ siede es mit Eßig/ und wasche die Wunde damit fein rein aus. Darnach streue dürre Osterluzey klein gestossen oder gerieben darein/ so heilet es gewaltig.

Etliche nehmen Grünspan/ Kupffer-Wasser/ Alaun/ und weissen Weyrauch/ ein jedes vor 6. Pfennig/ thue es in einen grossen Topff giessen/ rein Wasser darauf/ und verschmieren den Topff/ lasse es ohngefehr eine Stunde sieden/ und waschen dem Pferd den Schaden darmit/ so lange/ biß es heilet.

Einem sehr abgerittenen Pferde zu helffen.

Nimm ein Nössel gebrannten Wein/ Hönig/ Weitzen Mehl/ seude es miteinander/ und schmiere ihme die Beine darmit. Oder/ nimm Birckenlaub im Frühling/ das fein klebet vor Fettigkeit/ Weitzen-Mehl und Wein/ siede es miteinander/ streiche es gegen die Haare ein- oder zweymal/ so gewinnet es einen Grund/ den schlage ab.

Wie die Pferde so dürre werden/ wieder zu Leibe zu bringen.

Es trägt sich bißweilen zu/ daß gute Pferde gar gehling dürre werden/ dann sie haben Schiffer-Zähne hinten am Kienbacken/ darvon können sie nicht essen/ da muß man ihnen Schien-Eisen in den Munde binden/ daß sie darauf abbeissen. Oder/ müssen sie die Schmiede mit einem scharffen Eisen abschlagen/ und ihnen darnach Hönig Weitzen-Mehl und Kreiden/ untereinander temperirt/ ins Maul streichen.

Bißweilen haben sie sich auch verruckt/ und wachsen am Gemächte oder Schrott die Adern an/ die muß man/ ehe sie trincken/ wieder loß reissen/ und sie hernach einen Tag oder zwey stehen lassen.

Einem Pferde/ so eine Ader verstauchet/ wieder zu helffen.

Nimm Eßig/ Hopffen und Bienenrost/ das koche untereinander/ darnach nimm Weitzen-Kleyen/ und giesse dieselbige Brühe darauf/ menge es untereinander/ schlage es fein warm um/ doch nicht zu heiß/ daß ihme nicht die Hitze hinein kommet. Oder/ nimm Althee, sauren Eßig/ alt Schmeer/ mache es untereinander warm/ und schmiere es darmit/ wann sichs einmalen verrencket/ so kommt es gerne wieder/ darum ist es am besten/ solch Pferd zu verkauffen.

Wann

Wann sich sonsten ein Pferd rühret im Geäder / so nimm ein Seidel Hunds-Schmaltz / ein Viertel Leinöls / ein halb Viertel Hönig / zerlasse das untereinander/ daß es aber nicht siede/ und schmiere das Pferd darmit.

Die Beulen den Pferden zu vertreiben.

Nimm eine Flitte / und zerhaue sie ihme wol darmit / darnach nimm sehr wol zerstossen Venedisches Glas / ungelöschten Kalch / Eyerweiß / und gebrandten Wein / mache es wie ein Brey / netze Hanff-Werck in reinen Wasser/und streiche den Brey darauf/ binde es dem Pferde auf die Beule / lasse es 3. Tage darmit gehen / und haue es alsdann mit der Flitten nicht mehr / sondern verbinde es nur noch einmal mit dem Brey/ so wird es gewiß gesund.

Den Pferden die Rotzigkeit zu vertreiben.

Nimm Wegwarten-Aschen und Schwefel / siede es miteinander/ und giesse es dem Pferde ein. Oder/nimm einen Viering Baum-Oel und einen Viering Queckſilber/giesse es ihme also warm in die Nasen-Löcher/ so vergehet es ihme. Oder/nimm eine weisse Gans / und giebe derselben drey Wochen nacheinander eitel Gersten zu essen / und nichts anders als eitel Wein zu trincken/und haue ihr den Kopff ab/und thue dem Pferd das Blut in die Nasen-Löcher mit einem Blaßbalg/und nicht mit dem Munde. Oder/nimm gedörrten Hüner-Mist gepulvert/thue ihn in die Nasen-Löcher. Oder / nimm einen Ameyß-Hauffen in einen Sack/und wasche ihn mit dreyen Wassern/und giesse dann die Wasser zusammen / und zerknirsche die Ameyssen gar wohl in dem Sack / und tauche den Sack in das Wasser / und binde dann dem Pferd den Kopff in den Sack / laß es also stehen/ biß es gar wohl schwitzet/ alsdann binde den Sack wieder auf / und streiche ihm den Schweiß ab / und lasse es erkalten/ und giesse alsdann Wasser in das Maul/ so wird es wieder gesund.

CAPUT II.

Von Ochsen und Kühen.

UNter allen Thieren / so zu Nutz und Brauch uns Menschen erschaffen sind/ kan nicht unbillich und mit Fug dem Ochsen oder Rind / dergleichen auch der Kuhe billich der Preiß gegeben werden; indeme wir befinden / daß nichts so klein / noch so unachtbar an solchen Thier erschaffen ist / welches nicht sonderlichen grossen Nutzen bringe. Wie dann deßwegen unsere Vorelternnicht unrecht zu sagen pflegtē/daß eine gute Haußhaltung bey einem guten Wirth und Wirthin/ und bey einem guten Ochsen stehe. Dann Augenscheinlich klar ist es/daß ein Bauers-Mann mit der Ochsen-Stärcke/im ackern/ ein- und ausführen / und andern grossen Arbeitern mehr als mit den Pferden verrichten kan / und wann man betrachtet / daß ein Pferd ein kostbares Thier ist / und man nicht nur auch grosse Arbeiten mit selbigen thun / auch des Tages

einen

einen weiten Tag mit ihnen reisen und kommen kan / so gehet doch hingegen wiederum sehr viel auf dasselbige / und frisset viel wieder weg / was es erwürbet. Wir wollen uns aber in diesen nicht lange aufhalten / sondern auf das Kürtzeste eines und das andere von dem Rind-Viehe / als Ochsen und Kühen / etwas melden.

Von Kennzeichen eines guten Ochsen.

I. Ein Ochs / der da feine breite schwärtzlichte Hörner / einen grossen Kopff / und eine breite Stirne / grosse Augen / schwartze / haarichte und rauhe Ohren / fein weit aufgethane Nasen-Löcher / und die Nasen ein wenig eingebogen / Lippen am Munde / die ein wenig schwärtzlicht sind / einen starcken / dicken Hals / breite Schultern / einen breiten Rucken / einen dicken untersetzten grossen Leib / starcke Rippen / und feine kurtze starcke Schenckeln hat / hinden mit den Schenckeln nicht aneinander stösset / aber gleichwohl auch nicht weit voneinander gehet / die hindern Beine nicht übereinander schleidert / und in Summa / durchaus fein starck und groß Gebeine hat / den hält man für gut und nutzlich zur Arbeit.

II. Schwartze Ochsen / die kleine Hörner haben / sind zur Arbeit nicht gut / wiewohlen aber an der Farbe nichts sonderliches gelegen.

III. Weisse Ochsen wollen etliche nicht vor sonderlich gut halten / dann sie der Meinung sind / sie seyen weicher Natur / werden leichtlich kranck / können grossen Arbeiten nicht wol vorstehen.

Für ein recht guten Ochsen erkennet man / wann solcher eine feine / dicke / lange Wammen unten am Halse hat / die ihme schier biß auf die Knie herunter hangen / auch einen feinen langen Schwantz / unten mit vielen Haaren / und über dem gantzen Leib dicke / aber doch feine kurtze und weiche Haare / und gerade Knie / die vornen ein wenig heraus reichen / hat. Dicke untersetzte Ochsen ziehen wol / und biegen sich nicht vor einer Last.

Es hat auch allezeit ein zug- oder geschnittener Ochs grössere und stärckere Hörner / und wachsen auch grösser als ein ungeschnittener Farr-Ochs / oder Brummer / es bekomt ein Zug- oder Schieb-Ochs seine grosse Hörner Krafft und Stärcke des gantzen Leibes bald / nachdeme er geschnitten worden / doch ist er nach dem Schnitt nicht so behertzt und muthig mehr / als er zuvor war / sondern wird bald zahm / und lässet sich viel besser handeln / und alsdann auch leicht zur Arbeit zu gewehnen / bekommt auch einen langsamen und stattlichen Gang und Tritt / dann er zuvor hatte / sonderlichen im dritten Jahr seines Alters.

Von Farr-Ochsen.

Wann man einen Farr-Ochsen kauffen will / so muß man darauf Achtung geben / daß er habe ein grimmiges zorniges Gesicht / ein frisch und freudiges Aussehen / einen dicken fleischichten Hals ; grosse wohlgesetzte und vollkom-

mene Gliedmassen; breitern Schultern; breite starcke untersetzte schwärtzlichte Hörner/eine breite runtzlichte Stirne/grosse schwartze Augen und Lippen/härichte und rauhe Ohren/eingedruckte Wangen/einen geraden und breiten Rucken/worauf kein Buckel zu sehen/feine weite aufgethane Nasen-Löcher/die schwärtzlicht und oben ein wenig eingebogen erscheinen; Wann unten am Halse/die ihme schier biß auf die Knie herunter hangen; einen dicken untersetzten grossen starcken Leib/starcke Rippen/fette/runde Hinder-locken/einen langen fast biß zu Ende der Füsse abhangenden und mit vielen krausen Haaren versehenen Schwantz; kurtze/starcke Schenckel/ gerade Knie/ die vorne ein wenig heraus reichen; Füsse/ die nicht aneinander stossen/ doch gleichwohl nicht zu weit voneinander gehen/ die hintern Beine auch nicht übereinander schleudern/ und in Summa/ die durchaus fein starck und groß Geleune/ auch leichte und gleiche Klauen haben/ die Haut solle im Lang-greiffen nicht rau und hart seyn; an der Farbe sollen die Schwartzen die besten seyn/ denen folgen die Rothen/ und dann die Bleich-rothen/ endlichen die Weissen.

Eines jeden Ochsen Alter zu erkennen.

Dieses kan man an den Hörnern leichtlich sehen und erfahren/ dann so viel Ringlein/ als er um das Horn hat/ so alt ist er/ dieweiln er alle Jahr eines bekommt/ welches nun für das gewisseste und unfehlbarste Merckzeichen gehalten wird.

An den Zähnen kan man das Alter der Ochsen endlichen auch noch erkennen/dann wann sie alt werden/so verliehren sie die obern Zähne.

Etliche wollen auch der Ochsen Alter an grossen Kopff/ eingefallenen hohen Lenden/und gefaltenen Haut erkennen.

NB. Man kan ein paar guter Schüb- oder Zug-Ochsen wohl 14/15. biß 16. Jahr gebrauchen/ so sie aber darüber gebrauchet werden/ können sie nicht vielmehr taugen.

Von fleißiger Warrung der Ochsen.

Die Ochsen und Kühe rauffen allein das Gras auf dem Boden ab/ verletzen die Wurtzel nicht/ und wollen bey feuchten und gewässerten Wiesen gewendet werden/ wiewohlen die Butter/ so von solchem Gras oder Heu nicht so gut seyn solle/ als von ungewässerten Orten.

Etliche geben ihnen an Fütterung nur Treug-Gersten/Hexel und Heu/das ist ihnen aber zu geringe/sonderlichen wann sie hart arbeiten sollen. Man muß ihnen ein wenig Seye oder Treber-Kleyen/oder Schrot mit einmengen. Gantze Gersten/ die nicht geschroten ist/ solle man ihnen nicht geben/ dann sobalden sie darauf trincken/ quillets ihnen im Leibe/ oder zerberstet ihnen den Magen/ und müssen sterben. Geschicht es aber/daß sie den gantzen Roggen oder gantze Gersten gessen haben (wie es offt nicht anderst seyn kan) so treibe man sie herumber/ und lasse sie nicht stille stehen/ auf daß sie nicht trincken/ so schadet es ihnen nichts.

Wer

Wer gute Pferde und Rind-Viehe haben will / der muß kein Saltz sparen / sondern ihnen dasselbige zu Zeiten auf das Essen streuen / oder ihnen Saltz auf den Hofe legen / daß sie bißweilen daran lecken / so essen und gedeyhen sie wohl.

Schweine und Hüner solle man ja nicht in ihre Stelle kommen lassen / damit siihnen ihr Essen nicht beschmeissen.

Die Ochsen solle man zum Brod gewehnen / daß sie einem bißweilen aus der Hand nehmen / so kan man ihnen zu Zeiten / so es die Noth erfordert / einen Theriack miteinbringen / auch muß man sie nicht verwehren / sondern wie man ihnen einmahlen giebet / muß man sie das andermalen auch halten / und geben / und sie fein schlecht und rein halten / und alle Tage schrupen / so gedeyhen sie desto besser.

Wann sie aber schwer arbeiten müssen / lässet man ihnen Winters-Zeiten Gersten und Stroh untereinander schneiden / dieses Hexel gibt man ihnen nur ein wenig mit Wasser besprenget / Abends und Morgens einem jeden einen Kübel oder Fäßlein voll.

Dann wann es viel Suppe hat / so bekommen sie grosse Bäuche / und werden schwer-fällig / des Mittags gibt man ihnen Heu und Roggen-Stroh / des Abends wiederum Hexel / und vor Mitternacht etwan um 9. oder 10. Uhr wieder Strohe / so behelffen sie sich des Winters gar wol durch.

Kalt Getränckе / als kalte Flüsse und Brunnen-Wasser sind solchen Thieren schädlich / die aber nicht gantz kalt / sondern schier lau / als lauter stehende Wasser oder grosse Pfützen / so von Regen-Wasser zusammen fliessen / sind ihnen viel besser und gut.

Ochsen / wie selbige gut zu mästen.

Einen Ochsen / wann man ihn mästen will / muß man fein kurtz binden / daß er sich nicht lecken kan / dann er hat eine scharffe Zungen / und lecket ihme die Haare weg / und wird dürre / so darff man ihme auch nichts unterstreuen / auch nicht zu viel saussen geben / oder ja nicht offt / sonderlichen wann man ihn mit Seye oder weissen Köhl mästet / und wann er stehet / das ist ihme gut / darum machen ihme etliche an beyden Seiten Bretter / daß er sich nicht legen kan.

Etliche pflegen die Ochsen mit Hexel / der fein klein geschnitten ist / guten Heu und Schrot unter den Hexel gemenget / zu mästen.

Etliche geben ihnen klein-geschnittene Feld- oder roth und gelbe Ruben / mit dem Kraut daran mästen sie sich sehr wol.

Etliche geben ihnen gestampffte Kohl-Blätter / darunter Haber vermenget ist / oder Hexel mit Kleyen gemenget / darnach auf den Mittag und Abend geben sie ihnen gute reiffe Eycheln oder Eckern / die fein gelb und süß sind / auf einen Ochsen auf einmalen ein halb Viertel nur also schlecht und gar allein / wie sie seyn /

man darff sie aber nicht balden darauf sauffen lassen / sonsten verfangen sie sich.

Die alten Ochsen werden eher fett als junge/und verschnittene eher/dann unverschnittene.

Von den Kühen / und wie solche zu erkennen.

Die guten Kühe kennet man daran/wann sie hoch lang seyn/ grosse Bäuche/breite/ weite und offene Stirnen / feine glatte Hörner und grosser Euter / und an den Eutern alle Strichen richtig haben / dann etliche geben nur Milch mit einem/etliche nur mit zweyen / etliche nur mit dreyen Strichen/darum solle man sie zuvor dreymalen versuchen und melcken lassen / ehe man sie kauffet/ des Morgens/ Mittags und Abends/ wiewohl auch ein Unterschied in der Zeit ist/ dann sie im Winter / da sie nicht wohl gefüttert werden / auch nicht so gar viel Milch geben können/ohne das nach dem Kalben geschicht/dannoch im Sommer nehmen sie an der Milch immer mehr und mehr zu/wann sie gute und viel Weyde bekommen und haben.

Darnach kan man auch gute Kühe erkennen eben an denen Zeichen/ daran man sonsten gute Ochsen erkennet. Aber über 12. Jahr sind sie nicht vielmehr nutz/ iedoch darnach sie sind / dann etliche Kühe sind starcker Natur / wie etliche Pferde und Ochsen / daß sie länger dauren / auch länger fruchtbar und melcke sind / dann die andern.

Den Kühen solle man einen Monat vorhero/ehe sie sich belauffen/das Fütterlein ein wenig hängen / oder entziehen / dann wann sie gar zu fette sind / so empfangen sie nicht leichtlich / im Gegentheil giebet man denen Farr-Ochsen / wann sie ein paar Monat von den Kühen abgesondert sind / desto mehr Gras/ gutes Kraut/ Spreu und Heu/darmit sie hernach zur Arbeit desto frischer seyn mögen.

Man solle die Kühe nicht eher / als biß sie zwey-jährig und darüber sind/ zu den Farr-Ochsen lassen/damit sie im dritten Jahr kalben/ wiewohln es noch besser wäre/ wann solches im vierdten Jahr vorgienge.

Die Farr-Ochsen solle man unter dem vierdten Jahr ihres Alters nicht zu den Kühen lassen / auch sie nach dem zwölfften Jahr darvon abhalten / weiln jene wegen gar geringen Alters zur Viehezucht unbequem: diese aber allzusehr veraltet/ gantz unfruchtbar werden.

Von Wartung und Fütterung des Rindviehes.

Wie nun ein jedes Viehe seine fleißige Wartung haben will/also solle vor allen auch die Kühe fleißig versehen / und ihnen zur rechter Zeit ihr Futter gegeben werden/ ihnen alle 8. Tage ausmisten/oder auf das wenigste in 14. Tagen / und durch eine fleißige Magd täglichen / wie die Pferde / wohl schrapen lassen.

Wann Hüner-Mist auf die Kühe oder Kälber fället / so werden selbige darvon schäbicht/derowegen muß man die Hüner von Kühställen entfernen.

Zu

Zu welcher Zeit man die Kühe zulassen solle.

Hierinnen sind unterschiedliche Meynungen / etliche meynen / mitten im Lentzen/das ist die gemeine Zeit/ dann um selbige Zeit gehen sie mit dem Hauffen zur Weyde / auf den Forbergen aber kan es viel anderst gehalten werden. Andere wollen / man solle sie im Julio zulassen / daß sie also gegen dem Maji kalben/ dann eine Kuhe 9. Monat mit einem Kalbe gehet / und was ehe gebohren wird/ ist wenig nutz.

Die Absetzung der Kälber solle geschehen im zunehmenden Monden / und die Verschneidung in der 5. oder 6ten Wochen.

Wie man der Kühe nach dem Belauffen warten solle.

Wann eine Kuhe nicht verwerffen solle/ so nehme man Quitten- Fenchel-Saamen und Feld-Kümmel/thue es in ein Töpflein/gieß Wasser daran/3. Löffel Hönig darzu / sind der Kühe viel / muß man des Tranckes desto mehr machen / und in einen Trog zu trincken geben / 3. Tage nacheinander auch die Schaalen von einem Ey / da junge Hünlein sind innen gewesen/ zerstossen/und das Pulver darzu gethan. Item / das Creutz von einer welschen Nuß/ das Pulver von Ey wird nur einmalen darzu gethan.

Wann eine Kuhe kalben will.

Zwiebel-Schalen / ein gut Theil Poley / und gantzen Safran / das mit Bier sieden/und solches den Kühen warm zu trincken geben/ aber nicht eher/biß die Zeit dar ist.

Wann der Schelm oder der Sterb unter das Viehe kommt.

Die Hirten vermischen pulverisirten Wermuth und Saltz untereinander/ geben es dem Viehe aus täglicher Erfahrnuß vor innerliche Kranckheiten/ welches die Schmertzen stillet und purgiret / oder durchbohren die Ohren / stecken Christwurtzel hinein/welche allen Gifft und Kranckheit an sich zeucht.

Vor Bezauberung des Viehes.

Nimm Knoblauch und Dille oder Beerwurtzel/Thost/Knoblauch/ Widerthan durcheinander / und gieb es ihnen zu lecken/ oder Münster / Wurtzel / Liebstöckel / Lungen Wurtzel und Wermuth/ hacke es durcheinander / und gib ihm solches zu lecken.

Vor Beraubung und Verzauberung der Milch / oder / so einem sonsten das Viehe bezaubert worden ist.

Vor dergleichen Boßheiten kan nichts bessers dienen/ dann ein recht eyfriges Gebet eines Hauß-Vatters / nebenst diesen aber bediene man sich deß so genannten Johannes-Kraut / und hencke es in denen Ställen auf/ dann als man einsmals einen Besessenen in Hall eine Kannen mit Bier vorstellte / worinnen dergleichen Kraut war/ konte er nicht einen einigen Tropffen darvon geniessen/ ja man machte ihme über das eine Mützen mit bemeldtem Kraut angefüllet/ als man nun ihme dieselbige auffsetzen wolte/zerrisse er sie in Stucken/ und kunte der böse Feind solches gar nicht dulten.

An-

Andere gebrauchen auch bey so gestalten Sachen/ nebenst gemeldtem Kraut auch Daranth/ Gartheil/ Creutz Rauten/ und rothen Knoblauch/ binden es in ein Bündelein zusammen/ und vergraben es unter die Schwellen/ worüber das Viehe gehen muß/ waschen auch das Gefäße mit stoltzen Heinrich/ so solle der Milch nichts schaden können.

Man nimmt auch wol die verzauberte Milch oder Käß/ schüttet sie auf glühende Kohlen/ darvon werden dann dergleichen Gabel-Reuterinnen und Hexen dermassen geplaget/ daß sie nirgend ruhen können.

So weiß man dann gewiß/ wann bey theils Bauers-Leuten den Kühen die Milch bezaubert worden/ daß sie die Milch über das Feuer gesetzet/ sie gar heiß werden lassen/ Saltz darein gethan/ und wohl untereinander gerühret haben/ alsdann eine Sichel glühend gemacht/ und durch die Milch gezogen/ und endlichen solche in das Cloac gegossen/ so man nun solches zu etlichmaln gethan hat/ so haben alsdann die Kühe ihre Milch wieder bekommen.

Quendel und Knoblauch in das Brod gebacken/ und des Morgens eine Schnitt zwey oder drey/ darnach des Viehes viel ist/ von dem Brod geschnitten/ und auf einer Seiten wohl mit Saltz/ auf der andern Seiten mit Aschen gerieben/ und darnach wol gebehet/ und also dem Viehe jedern ein Bißlein vorgegeben/ solle auch gut vor Beraubung der Milch seyn.

Eine Milch-Kammer zu halten/ darinn die Milch nicht verdirbet.

Nimm Johannis-Kraut/ Myrrhen/ Weyrauch/ Wermuth/ Dosten/ die mittlere Barcke von einer Eychen/ jedes gleich viel/ zerstosse alles/ und beräuchere die Kammer damit aus/ und dieses wiederhole alle Wochen einmaln; dieses kan man auch in den Stall thun/ wo das Viehe stehet/ so kan kein gifftiger Wurm darinnen bleiben.

Die Käse vor Würmer zu bewahren.

Von diesen hat uns Theophrastus Paracelsus Lib. III de Nat. rerum folgendes hinterlassen: Man solle/ schreibet er/ zu denen Käsen das Kraut Hypericum, St. Johannis-Kraut legen/ dann dieses habe eine besondere Krafft/ die Käse vor allen Würmern zu verwahren/ wann man es nur neben und auf die Käse legen; ja/ fähret er fort/ wann bereits Würmer darinnen wären/ so müssen sie darvon alle sterben.

CAPUT III.

Von den Eseln.

1. GLeichwie man einer befruchteten Eselin weniger Last auflegen solle/ damit die Frucht darvon nicht verletzet werde/ und Schaden leyde/ also solle man einem Esel von der Arbeit keine Ruhe lassen/ weiln er sonsten nur fäuler und träger wird.

II. Im ersten Jahr solle man dem jungen Esel frey bey seiner Mutter lassen / im andern aber gar lind bezäumen / im dritten aber solcher Arbeit gewöhnen / darzu man ihn künfftig jederzeit zu gebrauchen gesonnen.

Ein sehr gute Art der Eseln zu wegen bringen.

Man nehme nemlichen ein Füllen gleich vor der Mutter hinweg / und unterfauge es / unwissend einer Stutten / welche man auch im Finstern gar leichtlich wird betrügen können / besonders wann man selbiger ihr Füllen heimlich hinweg nehmen wird / und dieses vor Ihriges trincken lässet / ja wann sie dieses nur zehen Tage gewohnet / so wirds sie ihme nachgehends selber zu trincken bieten; auf diese Weise wird der Esel nicht allein grösser / sondern auch weit stärcker und besser.

Einen Maul-Esel zu zeugen.

Man nehme eine Stutten / die von Leib und Knochen sehr starck und groß seye / und lasse selbige von einem Esel besprengen / so werden schöne grosse Maul-Esel hervor gebracht.

Sonsten bekommt man auch überaus starcke Maul-Esel von einem Ochsen und einer Eselin / wie dann dergleichen Thiere in Franckreich sehr gemein seyn sollen.

CAPUT IV.

Von der Schäferey / und von den Schaafen.

Von Eigenschafft und Nutzen der Schaafe.

Alle vierfüssige Thiere haben insgemein Haare / Borsten / oder Haarlocken und Zotten. Das Schaaf aber ist ein Woll-tragendes Thier: Der weise Philosophus Aristoteles beschreibet das Schaaf / als das einfältigste Thier; wann man es aber recht bedencket / so ist das Schaaf das allernutzlichste / und absonderlichen bey dem Land-Leben das nothwendigste Thier. Dann dieses bezeugen uns alle Zeiten / da die Menschen von Schäfereyen den besten Gewinn gemacht / und sich genähret.

Dannenhero auch die alten Haußhalter und Land-Vätter jederzeit sich sehr auf die Schäfereyen gelegt / wie sowohl die Heil. Schrifft / als auch die weltlichen Geschichten und Bücher / sonderlichen des Varro, bezeugen / daß der Ursachen auch der Widder unter die schönsten Himmels Gestirne gesetzet und gezehlet werden; Wer weiß nicht / daß gleich von Anfang der Welt her / auch die vornehmsten Leute und Fürsten mit Schäfereyen umgegangen? Auch noch heutiges Tages hat man grossen Nutzen und Reichthum darvon / wann man anderst recht darmit umgehet / treue Leute hat / und der Haußherr sein selbsten fromm und gottsfürchtig ist / so hat er auch in diesem Stuck den Seegen von oben herab zu gewarten.

Ein

Ein jeder verständiger Mensch muß ja bekennen / daß an den Schaafen alles zu gebrauchen und zu nutzen.

Aus der gekämmt- und gesponnenen Wollen werden mancherley auch stattliche und kostbare Tücher/Zeug/ꝛc. gemachet/worein wir uns kleiden.

Aus dem Beltzwerck machet der Kürschner Winter-Futter und Beltz.

Der Weißgerber bereitet die Felle zu viel und mancherley Gebrauch.

Das Fleisch / sonderlichen von Lämmern und Hämmeln giebt den Menschen gebraten oder gesotten eine angenehme Speise.

Das Unschlit brauchet man nicht allein zu Liechtern und Lampen/ sondern zuweilen auch unter herzliche Salben und Pflaster.

Der Milchram gibt viel und gute Butter.

Aus Milch/ so nicht sonders molckicht / werden gute und wolgeschmacke Käse gemachet.

Die Schaafs-Köpflein geben eine wohlgeschmacke und nahrhaffte Speise. Das Hirn mit Hönig vermischet/ und den Kindern / wann sie zahnen/an das Zahn-Fleisch gerieben / macht die Zähne wachsend.

Die frisch-abgezogene Haut oder Felle/ übergeschlagene Striemen/Beulen / und dergleichen / geleget / heilet alsobalden / ist der Türcken gemeines Pflaster.

Ja auch die Gebeine und Marck in Beinen ist sehr nutzlich.

Man sagt nicht unbillich / das Schaaf habe guldene Füsse/ dann wo das Schaaf hintritt / weydet und gehet / machet es den Boden sehr fruchtbar / das dem Gold und Silber einbringet.

Aus dem Eingeweyde machet man Saiten / die nachgehends auf Lauten/ Geigen/ Harpffen/und andern Instrumenten/ lieblichen Thon von sich geben; ausgenommen / wann man Saiten von Wolffs-Gedärm gemachet/darzu thut und aufziehet/da der Hall und Thon immer wider sinnisch ist / und sich nicht zusammen stimmen lässet / also daß ehe die Schaaf Saite springet / ehe sie sich zu den Wolffs Saiten einstimmen lässet.

Was sonsten der Schaaf-Mist vor grosse Krafft und Nachdruck habe / die Felder zu dungen / wissen alle Bauers Leute wol / und die mit dem Feld-Bau umgehen / und kan man mit tausend Schaafen gar wol und leicht ein Feld/ das etwan 60. Vierthel oder Schäffel Weitzen trägt / düngen/ das hernach auf das wenigste dreyhundert darvon eingeschnitten werden / dahero man auch/ nach Abzug des Saamens und Kosten/aus dem blosen Weitzen mehr als 200. Gulden Gewinn ziehen und haben kan. Zugeschweigen jetzo/ daß solcher Dung auch das folgende Jahr sich wieder in der Sommer-Frucht weiset/ man mag auch hinsäen/was man will. Derowegen der Schaafs-Mist oder Pferch eine Gold-Grube genennet wird/ so leicht zu graben.

Warum aber der Schaafs-Mist so fruchtbar und fett/ ist sonder Zweifel

die

die natürliche Ursache die starcke Hitze / und mitführende Saltz-Schärffe / so die zähe/schleimicht-und schädliche Feuchtigkeiten austrocknet/ mit welcher Mässigung die Schaafe ihr Futter / so sie ohne Unterlaß genieſſen / immerzu wiederkäuen und vollkömmlich verdauen / also daß nichts grobes und unverdautes sich findet / welches auch aus der Krafft und Eigenschafft der herzlichen Milch abzunehmen / und das ist gewiß / daß immer ein Thier hitziger und wärmer ist/ als das andere / so aus verschiedenen Arten/ Temperament, auch dero gewissen Nahrung und Speise herkommet; dannenhero auch der Mist und Pferche von solchen Thieren verschiedener Natur und Eigenschafft ist / weiln nun das Schaaf eine wohl-dauende und scharffe Eigenschafft an sich hat / deßwegen / so erwärmet auch der Schaaf-Mist die Felder sehr / und machet sie mit seiner Schärffe mild und geschlacht.

Wann man nun alles rechnet / was ein Schaaf des Jahrs über einbringet / so wird man klärlich sehen / daß ein fruchtbares Trag-Schaaf des Jahrs fast soviel Nutzen bringe / als es wehrt an Gelde ist.

Gleich Anfangs schieben die Lämmer männlich- und weiblichen Geschlechts/ oder Kilber- und Hammel-Lämmer sechs Spitz- oder Hunds-Zähne / lauter Backen-Zähne / aber keinen Stock-Zahn / und diese behalten sie ein gantzes Jahr unverändert / in welcher Zeit man sie Jährlinge nennet. Nach verflossnen ersten Jahren fallen die zwey mittlere Hunds-Zähne aus/ und schieben sie an statt derselben etwas breitere/so die Schäfer Schauffel-Zähne oder Schauffeln nennen; man könte sie auch wohl Mäder nennen / weiln sie das Gras darmit abmähen: In dem andern Jahr/wann sie die ersten Zähne also verlohren haben/ nennet man die Lämmer Zwey-Schauffler/damit angedeutet wird/ daß sie nunmehro von dem ersten Jahr im andern seyn. Wann das andere Jahr vorbey / so verlieren sie abermaln zwey spitzige oder Hunds-Zähne / und zwey Schauffel-Zähn / und alsdann hören sie auf zu schieben oder zu zahnen: Wann sie nun also die sechs Schauffel-Zähne geschoben haben / so behalten sie dieselbige nachgehends durch ihr gantzes Alter / nemlichen im vierten/fünfften/ sechsten und siebenden Jahr. Im achten und neunten Jahr alten die Schaafe/ und werden etwan Zahn-bucket / oder Zahn-loß / auch faulet ihnen das Zahn-Fleisch. Im zehenden Jahr veralten die Schaafe / und alsdann muß man sie von der Schäferey / als nunmehr zur Zucht untüchtig/ausmustern. Woraus dann erhellet / wie nothwendig es sey / daß man alle Jahr fleißige Musterung unter den Schaafen halte / und was zu alt und untauglich/ ausmustere. Im übrigen / wie alles Viehe / nach dem frischen Alter / äusserlichen guten Gestalt und starcken Kräfften geurtheilet / und vor gerecht gehalten wird / also auch die Schaafe/von denen man nach den natürlichen guten Kräfften und Eigenschafften judiciret.

Darnach/ so muß man auch gute Wissenschafft und Verstand haben/wie

man die Schaafe wol füttern/ und zur Vermehrung helffen solle/ sonderlichen solle man zusehen / daß man nicht gar zu alte Schaafe halte/ auch selbige nicht gar zu jung seyen. Was die äusserliche Gestalt betrifft/ hält man vor die beste/ die weit vom Leibe / eine dicke und gelinde Wolle/ sonderlichen um den Hals und Genicke haben; so solle auch der Bauch von den Schaafen / wann sie anderst gesund/ dick von Wolle seyn/ und von niederträchtigen Füssen.

An dem Widder oder Schaaf-Bock wird erfordert ein grosser Leib/ breite Stirn/ schwärtzlichte Augen/ gekrümmt oder eingebogene Hörner / weite Ohren/ breite Brust/ aufgezogener Bauch/ lang- und wollichter Schwantz ꝛc.

Wer nun gerne fruchtbare Schaafe hat/ der erwähle solche / die nicht gar zu alt / auch nicht gar zu junge Lämmer sind / weiln das erste und höchste Alter an einem jeden Viehe von der Natur mit Unfruchtbarkeit begabet ist.

Wer Schaafe kauffen will/ der erwähle die jenigen/ die eines feinen grossen Leibes sind/ die viel und feine weiche Wollen haben / mit hohen und dicken Haaren über den gantzen Leibe / sonderlich um den Hals und Nacken / es solle auch der Bauch voller Wolle seyn; item/ sie sollen einen langen Hals/ weite Bäuche/ und niedrige Beine haben.

Wer einen Widder kauffen will/ der erwähle einen solchen/ welcher einen grossen und hohen Leib hat/ breite Stirne/ eingebogene/ unter sich stehende / und zum stossen unbequeme Hörner / geelfarbe oder roth-schwärtzlichte Augen mit Wolle bedecket / breite Ohren/ Brust/ Schultern und Hinter-Backen/ grosse Hoden/ einen feinen langen und dick-wolligten Schwantz habe.

Die jenigen Widder sind zu verwerffen / derer Wolle mit ihrer Zungen und Gaumen nicht überein kommet; dann die jenigen/ so sich auf die Viehezucht verstehen/ sind der Meynung/ wann solche Theile des Leibes an einem steigenden Widder schwartz oder fleckicht seyn / so erzeuge er auch eitel schwartze oder fleckichte Lämmer.

Wann die Schaafe auf solchen Aeckern geweidet werden / worauf das Getreyd abgeschnitten worden / wird man darvon einen doppelten Nutzen haben; dann sie werden die hinterstellige Aehren ablesen / die Stoppeln niedertretten / und den Acker bemisten / und also dungen / daß er in künfftiger Zeit desto fruchtbarer seye.

Die Widder solle man zwey Monat vor der Brunst von dem Weiblein absondern/ etwas reichlicher füttern/ und wann sie in den Stall kommen/ ihnen Gersten vorschütten.

Die Schaafe solle man / wann sie zwey Jahre alt sind / zu den Widdern lassen / dann selbiges ist ihr rechtes Alter zu werffen / sonst werden sie immer schlimmer.

Die Widder sind im dritten Jahr zum steigen dienlich; im fünfften werden sie träge/ und im siebenden sind sie gantz verdrossen.

Wie

Wie man die Farbe der / in einem trächtigen Schaaf noch verschlossenen Frucht / erkennen solle.

Wann man gerne wissen wolte/was für eine Farbe die Frucht eines trächtigen Schaafes haben werden / so eröffne man (spricht Didymus, der von Weckero lib. 6. de Secret. cap. 6. angezogen wird/) des Schaafs Munde / wann alsdann desselbigen Zunge schwartz ist / so wird es auch eine schwartze Frucht bringen: Ist aber die Zunge weiß / so wird auch die Frucht weiß seyn; solte dann etwan die Zunge schwartz und weiß untereinander seyn / so wird man auch endlichen dergleichen Früchte erlangen.

NB. NB. Unter allen nutzbaren Thieren ist / wie schon oben gemeldet worden/ das Schaaf das vornehmste/ daß also fast alles/ wie gesagt/von demselben kan zum Nutzen gebrauchet werden / in gemeinem Sprichwort haben die Alten zu sagen pflegen:

Habe Biene und Schaaf/
und liege und schlaf:
Schlaf aber nicht zu lang/
daß nicht der Gewinst zergang.

Und:

Wann Bienen wol schwermen/
der darff sich nicht härmen.

Wer mit dem Schaaf-Viehe recht umzugehen weiß/der kan mit seiner Haußhaltung wol fortkommen / dann am gantzen Schaaf nichts böses oder unnützliches / wie wir vernommen / das Fleisch / die Wolle / die Haut / die Milch / Butter und Käse/ die Därmer / ja auch der Mist und Koth. Die Haut neugeschlachtet auf Wunden und Striemen gelegt / ist sehr gut/ die Galle vertreibet den Wolff und Krebs.

Vor allen Dingen giebt das Schaaf am längsten und meiste Milch durch acht Monden lang / darum es nach dem Sprichwort/ wie schon oben gedacht / in Warheit recht heisset: Ein Schaaf hat allezeit einen guldnen Fuß / dann wo es seinen Fuß auffsetzet/ da ist eitel GOttes Seegen.

Von der Vermehrung der Schaafe.

Die Schaafe und Widder will ein gewisser Author, vermehren sich gleich im ersten Jahr / sollen aber von dem zweyten Jahre nicht zu dem Widder gelassen werden.

Nach sieben Jahren sind sie unnütz zu gebähren.

Die Schaafe heben sie an zu mehren von mitten des May / biß auf mitten des Augusti/ bringen ihr Leben biß in das 10. oder 11te Jahr.

So aber die Aeltern vor den Jungen erst geyl worden / so verhofften die Hirten ein gutes/ vollkommenes gesundes Jahr.

So aber die Jungen den Aeltern vorfahren / rauhe/ ungesunde Jahr.

Die Schaafe und Geyße tragen fünff Monat/ und werffen im Ende des Herbstes.

An manchen Orten gebähren sie auch des Jahrs zweymalen.

CAPUT V.

Von der Schaafe Wartung/ Weyde und Futter.

WAnn man von den Schäfereyen guten Genuß und Gewinnst haben/und bekommen will/so muß ein fleißiger Land-Mann und Hauß-Vatter von allen Dingen sich bißweilen um gut gesundes Futter und Weyde/ nach dem Contract der Natur: Ich gebe/das ich hebe oder nehme. Auf solche Weise wird das Redliche alles Betrugs unberichtete/ und in seinem Leben die empfangene Gutthaten reichlich-belohnende Schäflein viermalen seinen Herrn anführen/oder in Schaden bringen.

Alles Futter aber bestehet in Gras / Heu und Strohe oder Halm und Spreuer.

Im Frühling/ wann bereits aller Schnee weg / so mag der Schäfer biß auf den 24. Aprilis seine Freude auf trockenen Wiesen und in Brachfeldern hüten und weyden. Hergegen nasse und sumpfichte Orte seyn den Schaafen/ welche ohnedas von Natur flüßig/sehr schädlich/und ist besser/man treibe sie auf Heyden/ dörre/steinichte/bergichte und trockne Weyde.

Es haben sich auch vorzusehen alle Schäfer/oder dem die Schaafe anvertrauet seyn / daß sie ihre Hauffen und Heerden nicht treiben / wo rothes Gras stehet / wie an morastigen und sumpfichten Orten zu seyn pfleget. Ingleichen solle man sie nicht weyden/wo es viel Feld-Mäuse giebet / dann diese seynd den Schaafen sehr nachtheilig / und verursachen selbigen mancherley Kranckheiten.

Vor allen Dingen muß man zusehen/ daß die Schaafe / wann die Wolle zeitig ist/ durch keine Hecken und Gesträuche getrieben werden/ dann dardurch wird ihnen viel Wolle ausgerissen.

Den Schaafen ist das junge Gras am allerangenehmsten / sonderlich das auf neubrüchen Heyden/Brach-Aeckern/und geackerten Feldern/sonderlich im Mayen/Junio und Julio wächset/wie auch in Höltzern und Wäldern/und wo sie sonsten den Früchten und Wiesen ohne Schaden können getrieben/ und also die Weyde verändert werden.

Nach dem Heuen / wann das Heu bereits eingeführet / und die Wiesen abgeleeret / können auf die jenigen / wo kein Grummat wächst / wie auch andere trockne Wiesen/ oder die in der Brach liegen / nebenst dem Rind-Viehe / auch die Schaafe getrieben werden / und zwar das Rind-Viehe am ersten / damit sie das längste und stärckste Gras abfressen / darnach die Schaafe / die das Kurtze noch biß auf den Boden abnagen/ und wegfretzen.

Auf

Auf gewässerten Wiesen aber / wo Grummet wächset / auch nach demselbigen wieder starckes und fettes Gras nachschiebet / solle man die Schaafe nicht weyden ; dann weiln das Schaaf begierig auf solches Gras ist / und sich voll einfrisset / ist es bald geschehen / daß dadurch Lunge und Leber angestecket wird.

Doch kan man auf solche Wiesen das Rind-Viehe einen Tag oder drey mit guten Nutzen treiben / damit sie das überbliebene oder nachgewachsene Gras abfressen / ehe es ohne Nutzen verdirbet / und abstehet.

Wann in der Erndte die Früchten von dem Felde eingeführet / solle man in aller Morgen frühe die Schaaf-Heerden und Hauffen auf solche abgeschnittene Aecker und Felder treiben / daß sie bey kühlen Winde / und wann der Thau auf dem Gras lieget / sie weiden ; dann zu solcher Zeit finden die Schaafe auf den Feldern die beste Weyde / suchen selbst die gesundesten Kräuter aus / wormit sie zugleich die abgefallene volle Aehren aufklauben / und geniessen ; worvon ihnen gleichsam neue Kräfften kommen ; die Milch schiesset ihnen starck ein / und ist fett / daß man solche nutzlich gebrauchen / und sonderliche gute Käse davon machen kan / die dann besser / wolgeschmackter / vortrefflicher und gesunder / als keinmalen des Jahrs / und dahero nicht nur den Bauers- und Lands-Leuten / sondern auch grossen Herren zur Tafel getragen / und gespeiset werden / seyn auch sehr gesund / und um so vielmehr / so sie von gantzer Milch oder Rahm gemachet werden ; dann solche trockene und von aller übrigen Feuchtigkeit gereinigte Felder und Weyde geben gar liebliche und süsse Milch / die nicht sobalden versauret / indeme sie nichts versauendes oder verderbliches bey sich führet / da solle dann ein fleißiger Hauß-Vatter aus solcher Milch Käse in das Hauß und für das Gesinde machen lassen.

Den Schäfern und Knechten muß man immerzu wol einbinden / daß sie sich wol in die Zeit richten / die Stoppel-Weyde fleißig besuchen / auch sonst allezeit um guten und gesunden Trieb sich umsehen / so kommet alsdann die Heerde fein kräfftig und starck in Winter / und können eine grosse Kälte desto besser / und ohne Verlust und Schaden der Wollen / ausdauren.

In der grossen Sommer-Hitze muß man die Schaafe in Thäler / schattichte Hölzer / oder unter grosse schattichte Bäume führen und stellen / damit nicht die allzugrosse Hitze / denen ohne das hart-schnaubenden oder Athemschöpffenden / und allerley Lufft-Einfluß leicht an- und einnehmenden Schäfle n nachtheilig seye.

Wann es im Winter hart gefrieret / kan man die Schaafe auf die Saamen / Heyden / Hügel und Berge / wo die Sonne den Schnee bald weglecket / führen / da sie dann von dem Grünen sehr wol erfrischet werden. Ingleichen bekommet ihnen sehr wol / und machet fett / daß von Ulmen / Pappeln / dergleichen Bäumen im Herbst aufgelesene und aufgedörrte Laub / so es

ihnen in Rauffen gestecket oder in Bahren gegeben wird / welches vor Zeiten bey den Römern ein gemeines Schaaf-Futter gewesen.

Wann aber die Schaafe wegen groß- und tieffen Schnees nicht ausgeführet werden können/ist das allerbeste Futter/des Morgens Gersten-Strohe/ am Mittage ein wenig Heu / am Abend aber Erbsen- Wicken- und Weitzen-Strohe / dann von Haber-Strohe fället ihnen die Wolle aus. Man kan auch mit dem Futter umwechseln/damit sie nicht/wann sie immer einerley haben/ überdrüßig werden/ und einen Eckel bekommen.

Den Schaaf-Müttern und Jährlingen solle man das beste Futter geben/ diesen/weiln sie noch zart und jung/den andern aber/weiln sie tragen/sonderlich denen/ so bald Lämmern sollen/die muß man besonders thun.

Wann die Schaafe wegen Kälte und Schnee müssen zu Hause bleiben / müssen sie des Tages zweymalen getränckt werden.

Auf hundert Stück Mutter- und Trag-Schaafe rechnet man / und giebet das Jahr sechs Fuder gut Heu / so auf trocknen gesunden Wiesen gewachsen.

Der Göltwaar giebt man halb so viel; das Grommat aber wird den Lämmern gegeben.

Ob man schon der Schaaf Heerd auf das allerbeste wartet/pfleget/füttert und hält / so bekommen sie doch alle / auch bey der allerniedlichsten Fütterung endlichen einen Eckel / wann ein fleißiger Hauß-Vatter nicht alle Monat sie saltzen lässet / so ihnen den Eckel benimmt / und wieder Lust zum Essen machet. Dann das Saltzen ist diesem Thierlein wider alle Kranckheiten / welchen die Schaafe fast vor allen andern Thieren unterworffen/gleichsam eine allgemeine Artzney. Unter das Saltz vermischet man verschiedene zu Pulver gemachte Kräuter/und schüttet es alsdann in höltzerne Saltz-Rinnen / in Beyseyn des bestellten Meyers bey trocknen Wetter / und giebet es also den Schaafen zu lecken / ihnen damit eine Begierde und Lust zur Weyde und Futter zu machen.

Auf hundert Stück Trag- und Mutter-Schaafe/ rechnet man monatlich zwölff aufgehäuffte Sechstheil oder Sechstlin Saltzes / oder den sechzehenden Theil eines Scheffels Pragerischen Maaß nach. Der Göltwaar giebet man halb so viel / gebrauchen also 1000. Stück Mutter-Schaafe monatlich zwey Scheffel und ein Vierling.

Noch eine andere Anzeigung / wie man die Schaafe füttern und warten solle.

Vor allen Dingen solle man ihre Ställe mit Rohr und Schilf versehen / auch mit den jenigen / so von Roggen-Strohe / das man den Schaafen vorleget / überblieben/ versehen / vorsetzen/ und vor der Kälte / sonderlichen wann die Schaafe lammen / von wegen der jungen Lämmer / wol versehen und verwahren.

Die

Die Ställe sollen auch fein geraum seyn/dann wann die Schaaf-Ställe/ so gedrange sind/dringen sie einander die Wolle ab/und werden kahl/und wann sie Winters-Zeit nicht können ausgehen / so füttert man sie des Tages Morgens und Abends zweymalen.

Des Morgens leget man ihnen füttericht Strohe von Roggen nacheinander zweymalen ein/daraus lesen sie das Fütterichte/das gar klein ist/das andere lange und grob-halmichte Strohe/so liegen bleibet / nimmet man weg / leget es fein gleich trocken auf ein Hauffen/dasselbige heisset man in Schlesien Schaaf-Ursen / damit werden die Schaaf-Ställe Winters-Zeit umsetzet / und für der Kälte verwahret/darnach leget man ihnen zum drittenmal Heu ein / und tränket sie/wann die Schaafe gar nicht ausgehen/so pfleget man aufs hundert 2. in 3. Schütten Strohe zu rechnen/wann sie aber ausgehen / nur eine Schütte einen Tag zu geben/damit auch ein jeder Schäfer zufrieden seyn kan/und kan ihme also ein jeder Rechnung machen / was er wochentlich am Strohe auf die Schaafe bedarff/und haben muß/auch wie er mit dem Futter auskommen kan/ können sie zu Mittage ausgehen/ so ist es um so viel desto besser/damit sie sich ergehen/ und auch ein wenig beweyden.

Auf den Abend wird ihnen wieder zweymalen Roggen-Strohe eingeleget/ und zum dritten das Heu. Etliche/so es vermögen / lassen das geringe Korn/ so viel Trospen und Futter hat/nur verschlagen / und legen die Verschlagenen denen Schaafen für/ist ihnen sehr gut/etliche/so viel alten Haber / und wo das Holtz nicht viel gilt/lassen junge Buchen/Erlen/Weyden/und ander Strauch-Holtz/etwan im September im Neumonden / weiln es noch im Laube ist / abhauen/dasselbige dörren / und auf hundert etwan 3. Schock einführen und legen / dasselbe wird Schaaf-Laub genennet / auf den Winter legen sie es den Schaafen an statt des Heues vor/als einmalen Heu / das andermalen dürres Laub mit dem Gehöltze/wie es abgehauen wird/wann die Schaafe das Laub abgessen/so leget man das Reutig und Gehöltze beyseiten/auf den Winter auf der Schäfer Holtz zum Einhitzen / das Schaaf-Heu solle man legen/das nicht so grob ist/auch nicht klein sauer Heu/noch daß auf Gebrüchen noch Bachen stehet/ sondern daß fein klein blättericht ist mit viel Klee/ und das wol aufkommen ist/ das ist ihnen am besten/ das Roggen Strohe leget man ihnen im Winter vor/ sie essen es gerne / und ist ihnen gut / wann aber die Schäfer Weyde finden / darff man sie daheim gar nicht füttern biß auf Matthiä / zum längsten mag man sie auf der Saate hüten / wann hart Gefröste ist / etliche stellen es auf Liechtmeß / etliche auf Matthiä / nach des Winters Gelegenheit ein: Winters-Zeit / wann die Schaafe beym rauh und trucken Futter stehen / muß man täglichen oder zweymalen trancken lassen / Sommer- und Herbst-Zeit aber / wann sie Weyde essen / darff man ihnen gar kein Trincken geben / es wäre dann gar grosse Dürre/ so lässet man sie bißweilen trincken. Auf der

Weyde-

Weyde solle man mit denen Schaafen nicht gar frühe austreiben / sondern nach allen Hirten/wann der Thau abgangen ist / auch wegen der Hitze auch vor und eher dann die andern Hirten eintreiben.

Mit der Hütung der Schaafe muß ein Schäfer vorsichtig seyn / darmit er sie nicht in den Rohr-Sümpffen brüchigen und niedrigen nassen Orten/ auch da viel Egel-Kraut / breit Kuhmen-fuß / hedrig und spitzig-roth Gras wächset / nicht darüber gehen / und die Flüsse / wann grosse Regen kommen/ und die Weyde beschlämen; Item / da nicht viel Klee wächst / und an Teichen und Gehöltzen junge Aufschißlinge stehen/ hüten lässet / dann sie darnach gerne auf den Winter sterben / sondern die höhern und trockenen Ort seynd den Schaafen am bequemsten/ sonderlich die Brach-Weyde.

Mit den Schaafen treibet man aus / so lange man wegen des Wetters hinaus kan / auch offtmals den gantzen Winter / wann ein blosser Winter ohne Schnee ist / Herbst-Zeit stelle man mit den Schaafen / die man im Winter schlagen will/ nicht in Stoppeln/sonderlichen wo viel Weyde ist / hüten / damit die Schaafe im Winter nicht zu fett kommen / dann wegen der Feiste dauren und stehen sie nicht lange / auch solle man sie nicht in Haber-Stoppel / wo der junge Haber von den ausgefallenen ausgewachsen / ehe treiben / biß daß einmahlen oder zwey gefrohren / alsdann schadet es ihnen nichts.

Nichts ist den Schaafen schädlicher/ und darvon sie sterben/ als wann sie an denen Orten weyden/da das ausgefallene Getreyde wieder auswächset/und sie dasselbige abessen / was aber die ausgesetzten Schaafe und Schäpse anlanget / welche man nicht wintern will / mag man dieselbe alsobalden / wann man abgeerndtet/ in die Stoppeln jagen/oder in die fette Weyde treiben/damit sie wol zum Schlachten masten.

Im Martio solle man kein Schaaf in sumpfichten oder nassen Orten und Wiesen weyden lassen/ ist ihnen schädlich/ und erstücken/ wegen der ersten Grüne/ so auswächset/ gar leichtlichen im Blute.

Die Schaafe sollen durch das gantze Jahr Stein-Saltz zu lecken haben / das bekommt ihnen wol / gedeyhen/ und werden gesund darvon/ den Schaafen solle man alle Tage unterstreuen / damit sie fein rein bleiben / und es darff ihnen sonst keinmalen ausgemistet werden / biß man den Mist bedarff / und lässt ihn auf den Acker führen / zweymalen des Jahrs kan man den Schaafen an manchen Orten die Wolle abnehmen/ als erstlichen / die Woche vor Himmelfahrt / und wird die Winter-Wolle genannt / zum andernmalen die Woche vor Michaelis/ und diese wird die Sommer-Wolle genannt/ und ist besser/ dann die Winter-Wolle/ und pfleget man auf jedes Viertel Schaaf ein Stein oder 24. Pfund Wolle zu rechnen / so auch allezeit sich so viel ergeben / und wo es recht zugehet/ gefallen thut.

Man

Man solle die Schaafe den Tag zuvor rein waschen / und auf den andern Tage dieselbigen bald scheeren lassen / wann auch die Schaafe gewaschen seyn / und daß unsauber Wetter ist / so muß man den Schaafen rein Stroh unterstreuë / daß sie sich nicht wieder unsauber machen / die Wolle wird sonsten gar unscheinlich / und ist nicht wol zu verkauffen / bald nach Mariä Geburt hebet man das schlechte Viehe aus / und lässet es in Stoppeln und guter Weyde allein hüten / damit sie zunehmen / und im Gelde desto höher können ausgebracht werden / was aber alte Störz und gelbe Schaafe seyn / die pfleget man auswarts zeitlich und mit eintzeln zu verkauffen / gelten zur selben Zeit mehr / als wann sie unter die Schlacht-Schaafe ausgesetzet.

Auf Michaelis solle man die Schaafe zehlen / und mit dem Schäfer auf alles und jedes Rechnung halten / sonsten ist es auch bräuchlich auf Walpurgis / daß man vom Schäfer die Felle gezehlet nimt und gewehrt / damit man siehet / was den Winter über ist auf- und abgangen / hierauf solle man nun Achtung geben / ob der Schäfer von den Schaafen etwas für sich geschlacht habe / und das zu erkennen / so besiehe die Felle / was Sterblinge seyn / die haben viel rothe kleine Aederlein mit Blut unterlassen / als wann es im Blut erstücket wäre / und ist auch sonsten röthlich mit zu / was aber geschlacht ist / das wird an der Haut fein weißlich seyn / und hat keine dergleichen Aederlein / und man kan sich nicht genugsam vorsehen / daß man nicht hintergangen und betrogen wird.

Wann die Schaafe stöhren / solle man balden die Stöhr-Lämmer darvon zu den ausgehobenen Schäpsen absonderlich thun / dann sie verderben und verbluten gantz / und müssen bey den Schäpsen gehütet werden.

Von den Lämmern / und wie mit solchen umzugehen.

Die jenigen Lämmer so fressen lernen / solle man auf das längste / wann sie drey Wochen alt seyn / Haber ins Krippelein 4. oder 5. Wochen vorstreuen / darauf giebet einer mehr als der ander / und wird sonsten dem Brauch nach auf hundert die Woche anderthalb Viertel / oder wie es die Nothdurfft erfordert / gegeben / und darnach werden sie gefüttert.

Des Morgens leget man ihnen Roggen-Strohe / kleine Wurmgebünder zweymalen nacheinander vor / darnach Heu / und trdäncket sie.

Abends wird ihnen wiederum zweymalen von Wurmgebündern eingeleget / und Heu / hernach darauf getränckt; Oder / so man Schaaf Laub hat / so giebet man ihnen dasselbe an statt Heu / und ist ihnen gesund / Linsen seyn ihnen sehr bequemlich ungedroschen / samt dem Futter vorzulegen / und wo man derselbigen hat / so giebet man ihnen dasselbe an statt Heu / das Stein-Saltz / solle man ihnen immerzu vorlegen / daß sie sich darmit reinigen / also füttert man die Lämmer im Suge so lange / biß man dieselbe lecht und abseget. Auf den guten Freytag frühe pfleget man sie zu lechten / und auf den dritten Tag in die Weyde zu treiben / es wäre dann gar zu

kalt/als muß man sich nach Gelegenheit des Wetters richten. Die Lämmer/so zeitlich werden/ solle man zur Trifft an Winter schlagen/ und je zeitlicher sie jung worden/je besser sie sich halten und wachsen/dann die späten/so allererst um Ostern/ oder darumb junge worden/ und bald sollen in die Weyde gehen/ können wegen der Mucken und Fliegen nicht wol gedeyen/ derowegen man dieselbigen Säuglinge nennet/ werden nicht gelescht/ und nur zum schlachten gehalten; biß auf Georgi/ oder auch biß auf Philippi Jacobi/ nach Gelegenheit der Weyde lässet man die Lämmer saugen/ und wann sie abgesetzet werden/ muß man sie mit den gelben Schaafen alleine hüten/ daß sie von Müttere abgewehnen; wann sie abgesetzt/ ohngefehr um Georgi oder Philippi Jacobi/so fänget man an die Schaafe zu melcken/ und melcket sie des Tages dreymaln biß auf Bartholomäi/von dar an milcket man sie nur zweymaln biß auf Cruci/ da solle man nun Achtung geben/ daß die Schäfer die Schaafe/ wann sie dieselbigen nicht in der Pacht haben/ des Morgens/ zu Mittag/und auf den Abend/wann sie ihre Vornschaafe zu melcken pflegen/nicht mit zu/und ehe die Herrschafft ausmelcken/ oder hernach/ wann man die Schaafe nicht mehr melcket/ gleichwohl noch ausmelcken thun/ dann sie auf allerley Art ihren Vortheil suchen/und die Herrschafft betriegen.

Das Nothwendigste/so mir bey einer wohlangestellten Schäferey zu beobachten/bestehet in nachfolgenden Sieben Haupt-Puncten:

Als Erstlichen/daß man die Schaafe des Winters nach dem Maaß und Proportion des Futters eintheilen solle; dann so man mehr in Stall bringet und nimmt/ als man wintern und füttern kan/so ist es ein grosses Versehen und Unverstand/ und ist ein Zeichen eines schlechten Verstandes/ nur ungefehr gehen und mehr begehren/ als man halten kan. Worüber manchmaln gantze Heerden zu schanden gehen.

Für das andere/ muß ein guter Wirth und Haußhalter zusehen/ daß er nicht unter dem Schein der Gesparsamkeit den Schaafen das Saltz abgehen lasse/und zu kärglich gebe; dann in der Wirthschafft und Haußhaltung ist es allezeit besser freygebig seyn/ und genug geben/ als zuviel an sich halten.

Die Gesparsamkeit stehet zwar wol/ ist nutzlich/ und machet/ daß nichts vergebens vergehet/ vielmehr das Haußwesen in guten Stande möge erhalten werden; Aber der Geitz ist nicht nur eine abgöttische Dienstbarkeit/sondern auch eine Wurtzel und Ursprung alles Ubels/ein Verderber alles Guten; dann was folget auf das hungerige Blöcken der armen klagenden Schäflein anders/ als Abgang und Schade der Wolle/Untergang und Verderben der gantzen Schäferey/ und endlichen das traurige Ende vom Lied/daß das meinste den Hunden und Wölffen/ als ein Luder heimfällt und zu theil wird.

Zum dritten/ist in acht zu nehmen/ wie ich dann selbst erfahren/ daß den Schaafen nicht geringe Lust zur Weyde mache.

Wann

Wann die Sack-Pfeiff und Schalmeyen
lustig in dem Felde schreyen.

Dann es gibts die Erfahrung / daß die Schaafe gar gerne das Pfeiffen und Schalmeyen hören / und dardurch nicht wenig ermuntert werden / und solte es auch nur eine von Weyden gezogene Hirten-Flöte seyn.

Zum vierten / sollen alle Schäfer fleißig erinnert seyn / daß sie ihre Heerde bey starcker Sommer- und Mittags-Hitze nicht in die heisse Sonnen führen und stellen / wie schon oben allbereits erwehnet worden. Dann weiln sie ohne das schwacher Natur seyn / können sie gar leichtlicht würblicht und dürmlicht werden / und also in dem Hirn Schaden leyden / so ihnen bald den Garaus machen kan.

Derowegen sollen die Schaafe des Morgens / gegen Untergang der Sonnen oder Abendwärts / Nachmittags aber gegen Morgen oder Aufgang der Sonnen / getrieben werden.

Zum fünfften / ist zu betrachten / daß die Schaafe gar gerne in und um den höltzeren Weyden / wann es anderst ohne Verlust der jungen Schläge geschehen kan / dann da hat man gute Achtung zu geben / daß die Schaafe und Ziegen oder Geyssen die jungen Schläge und Lümpffe nicht abreissen oder abbeissen / wordurch nachgehends die Zweige abstehen / oder kleine Stümpffe und Zwerge verbleiben und versetzen.

Sechstens / wird für nothwendig beygefüget / was für Kräuter man fürnemlich unter die Saltzung nehmen und mischen soll. Als nemlichen: Wermuth / Eichenlaub / Lorbeer / Wacholderbeer; darzu kan man weiter thun Lein-Kuchen / Rus von Camin oder Schloth / lebendigen Kalch / welche Stuck man zu Pulver stossen / und nach der Zahl der Schaafe / in Beyseyn des Haußvatters / den Schaafen in den Saltz-Rinnen unter dem Saltz vermischen / vorlegen und vorschütten solle / welches Pulver auch die Krätze und Rauten der Schaafe vertreibet.

Zum Siebenden ist noch zu erinnern / daß man bey einer wohlbestellten Schäferey auch einen sonderbaren Ort und abgesonderten Stall vor die krancke Schaafe haben solle / daß man der schwachen und krancken Schaaf desto besser warten und pflegen könne / und sie gleichsam / als in einen Hospital / von den andern abgesondert stehen / sollen auch einen eignen Knecht oder Hirten haben / der ihrer warte und sie allein weyde.

Hier kan ich nicht vorbey / ein und anders von den Schaaf-Kranckheiten / und wie denselben zu begegnen / zu melden: Damit man die Schaafe in guter Gesundheit erhalten möge / so solle man ihnen / sobalden sie Junge geworffen haben / biß sie wieder anfangen zu rammeln / Lorbeere mit Saltz zu essen geben / darvon werden sie feist / bleiben gesund / und geben viel Milch. Wann sie aber Junge tragen / so höre man auf solche ihnen zu gebrauchen / damit sie nicht verwerffen / oder unzeitig gebähren.

Die Schaafe werden grindig / husten gerne/bluten offt/ welches dann der ärgste Zufall des Hauptes ist/ gleichwie auch die Pestilentz.

Diese Kranckheiten seynd fast unheylbar / sehr schäd- und erblich/dann sobalden ein Schaaf solche Kranckheit bekommet/so müssen die andern auch alsobalden darvon kranck werden und sterben.

So offt gemeldte Kranckheiten unter die Schaafe kommen und regieren/ so muß man die Lufft und ihre eigene Schaafställe verändern / dieselbigen reinigen und ausmisten / mit guten und neuen Stroh erfrischen / und die Streu zimlich hoch und dicke machen/den Stall mit Thymon / Roßmarin / Wacholder/ Poley/ Majoran/ Basilien / Frauen Kraut / und andern wolriechenden Kräutern/ etliche Tage nacheinander beräuchern lassen/ den andern Schaafen aber eylends und alsobalden Saltz und einen Viering Schwefel untereinander vermischt zu fressen geben / solches purgiret und erhält die gesunden vor solcher anfallenden Kranckheit frisch und gesund.

CAPUT VI.

Von Kranckheiten der Schaafe.

Für das Sterben der Schaafe.

WEr immer zu gesunde Schaafe zu haben verlanget / der nehme Hollunderbeer / backe solche in einem Backofen / und behalte die durch das gantze Jahr/ zerreibe sie/ und mit gestossenen Hünerwurtzel und Saltz vermischet/den Schaafen zu essen oder zu lecken gegeben.

Ein anders.

Nimm Hollunder-Beer / Enzian und Saltz gestossen/untereinander vermischet/ den Schaafen gegeben/ hilfft ihnen wundersam.

Ein anders.

Nimm rothe Colincken-Beeren / Hasel-Knospen / Raute / und weissen Hüner-Mist/ alles gedörrt zu Pulver gestossen / und mit Saltz untereinander vermischet/ und um Martini den Schaafen einmaln oder etliche zu fressen eingegeben/ ist bewährt für alle Seuche der Schaafe. Item/ Wermuth gedörret/ pulverisirt/ und unter das Saltz vermenget/ ist auch gut.

Jährlich drey oder viermaln Wacholder-Beer gestossen/und den Schaafen unter Haber und Saltz zu fressen gegeben.

Noch ein anders.

Nimm gedörrte Gersten/ lasse die schroten / abgeblühte gedörrte Wermuth / ausgereutete Hanff-Streu / gestossene Hanfbulten / Lorbeeren und Hollunder-Beer mit Saltz zwischen Michaelis und Martini allewegen auf den Abend/ wenn es schön ist/ dreymaln / und lasse sie nicht darauf trincken.

Noch

Noch ein anders / so gar bewährt ist.

Nimm Alant- und Rauten-Wurtzel zerhackt und gedörrt / Wermuth und Rauten / eines so viel als des andern zerstossen / nach der ersten Winterschläge / wann schön Wetter ist / im Monat zweymaln mit Kleyen von Sommer-Korn mit Saltz gegeben / mag man auch Nessel-Saamen darzu nehmen / es trocknet und heylet die Schaafe. Am Herbst / wann schön und trocken Wetter ist / klein mit gestossen Hüner-Wurtzel und Hollunder-Beeren den Schaafen gegeben / wann dürre Gefröste ist / und sonderlichen wann sie auf die Saat gehen / zu drey- oder viermalen im Monat gegeben / heylet alle Seuchen / und ist bewährt.

Noch ein anders.

Nimm auf hundert Schaafe ein Pfund Enzian / 1. Pfund Lorbeeren / 1. Pfund Kreiden / ein wenig Hollunder Beer / Hüner-Wurtzel / alles gestossen / mit Saltz den Schaafen gegeben / das ist den gantzen Winter den Schaafen die beste Artzney.

Wann die Schaafe auf der jungen Weyde gehen / so gib ihnen Kupffer-Wasser im Brach-Monden unter gedörrten Saltz zu lecken.

Oder:

Nimm Berg Peterlein beyde Wurtzel 2. Theil / und 1. Theil Wacholderbeer / mache es zu Pulver / und giebe es den Schaafen mit Saltz zu lecken.

Für die Peste der Schaafe.

Nimm im Lentzen Salbey / und weissen Andorn / drucke den Safft aus / und giebe darvon den Schaafen 14. Tage nacheinander einen guten Trunck ein / so sind sie künfftiges Jahr für Sterben und viel Kranckheiten præserviret.

Wann ein Schaaf plötzlich kranck wird.

So schlagen ihnen die Schäfer unter den Augen eine Ader / sie drucken sie nur mit einem Messer auf / welches den Schäfern wol wissend / darvon werden sie bald wieder gesund.

Für abnehmende und sehr magere Schaafe.

Dafür gibt man ihnen die Früchte oder Saat von Schaaf-Linsen oder Lombardischen Linden / darvon werden sie zunehmen und fett werden.

Den Schaafen für die Lungensucht.

Stecke ihnen durch das Ohr Christ-Wurtzel / Lungen-Kraut / oder Rettich / die Kranckheit kommt aus Mangel des Wassers / dann wann das Viehe in der Hitze durstig / so übersaufft und verfänget es sich gar leichtlich.

Für den Husten der Schaafe.

Alantwurtzel zart pulverisirt und mit Saltz zu lecken gegeben.

Für Rotzigkeit der Schaafe.

Nimm Ochsen-Zungen-Wurtzel oder das Kraut / schneide es klein / dörre es / und stosse es zu Pulver / darvon giebe den Schaafen mit Saltz zu lecken.

Wann die Schaafe krablicht seyn.

Nimm Haußwurtzel / Eschine Rinden / Riemerey / Grünen Gartheil / alles zu Pulver gestossen/ mit Saltz gegeben/ der Rettich ist ihnen auch gut.

Für die Egeln der Schaafe.

Egelnkraut und Peterswurtzel gedörret und zart pulverisiret / nimm darzu Aschen und Weitzen-Kleyen/vermische es zusammen untereinander/und lasse es mit Saltz die Schaafe offt lecken.

Oder:

Nimm Erlen und Eichen-Sproß und reinen Hüner-Mist/klein gestossen mit Saltz gegeben.

Für Grind und Schäbigkeit der Schaafe.

Nimm Oeltrüsten / Wein-Hefen / und das abgesottene von Lupinen/ jedes soviel als es genug ist / menge diese zusammen / und bestreiche es damit / darzu dienet auch das Wasser / das man in den hohlen Buchbäumen findet / welches auch andere Reudigkeit der Pferde und Ochsen sehr wohl geneset.

Für den Rauden der Schaafe.

Zu erkennen / welches Schaaf der Rauden hat / wann es sich offt an Stein und Holtz reibet / auch wann es an demselben Ort mit dem Maule naschet / und die Wolle auszeucht / so hat es gewiß den Rauden / oder wird ihn bald bekommen / und wo man mit der Schmier nicht vorkommet / so wird es über den gantzen Leib räudig / derowegen wo das Schaaf räudig oder schäbig ist/ scheere die Wollen ab/ so ist dieselbe Wolle gegen der andern röthlicht.

Nimm alsdann Wintergrün/ Römische Erbsen/ Alantwurtzel / Hüner-Wurtzel / das seude miteinander / darzu thue Hüner-Mist / und lasse es bey drey Tag und Nacht stehen / seyhe es durch ein Tuch / nimm Queckſilber / das tödte mit Schmeer in einem Becken/ darzu nimm alt Schmeer und Pech nach Anzahl der Schaafe / und grauen Schwefel / und Kupfferwasser jegliches so viel / alles zusammen klein gestossen / in einem Kessel wol durcheinander gerühret / aufsieden lassen / darnach geuß es in ein Schuff / und wo das Schaaf reudig ist / theile die Wolle voneinander/ darauf geschmiert / es hilfft.

Ein anders.

Langwurtzel und das Kraut Kinitz und Wermuth untereinander gedörret/ und klein gestossen / mit Saltz den Schaafen gegeben / behütet sie vor Rauden und andern Kranckheiten.

NB. Wann die Schaafe räudig / schäbig / oder den Schurff haben / so kratzen sie mit Füssen / oder an den Wänden und Bäumen / weiln sie sich netschen mit dem Maule an denselben Ort/und pflücken daselbsten die Wolle aus/ welche gar röthlich scheinet ; sobalden dieses an ihnen gemercket wird / so ist kein besser Mittel / als daß man die Schaafe alle miteinander verkaufe / dann es ist ein sehr anfällig Ding/ und nach dem Sprichwort : Ein räudig Schaaf

machet die andern alle räudig / man schmiere wie man will / so sterben sie doch hinauswärts im Frühling.

Jedoch kan es sich auch wol zutragen / wann nasse Sommer und Herbste seynd / daß sie von der nassen Wand unrein am Leibe werden / im Herbst werden sie kranck und sterben. Da gebe man ihnen nur viel Saltz zu essen / das bringet sie balden wieder zurechte.

Will man ja den Rauden wehren / damit es nicht zu weit einreisse / und die andern Schaafe auch räudig werden / so nimm Laub zwischen Wagenschmier / koche einen Brey von Roggen Mehl / und thue Fette von einer Schweins-Flüsse darein / schütte den Brey in einen Topff voll Schmeer / menge es wohl untereinander / und schmiere die Schaafe darmit.

Oder;

Nimm Langwurtzel / das Kraut Kinitz / Lorbeer-Mehl und Wermuth / vermische es / klein gestossen mit Saltz untereinander ꝛc. Dieses ist eine edle und gewisse Præservation den Schaafen vor die Raude.

Für den nassen Rauden der Schaafe.

Nimm Grätze-Kraut mit Saltz klein gerieben / aber auf den nassen Stellen muß man nicht hüten / und man solle auch in dürren und staubigem Wetter den Schaafen nicht zuviel Saltz zu lecken geben / sondern nach einem nassen Wetter solle man ihnen Saltz zu lecken geben.

Für den dürren Rauden der Schaafe.

Nimm alte birckene Rinden / brenne sie zu Aschen / und mache ein Lauge daraus / wasche die Schaafe darmit / ist sehr gut.

Wann ein Schaaf aufstößig wird.

So giebe demselben nur bald Saltz mit grüner Wermuth vermischt zu lecken / zu essen / und schneide ihne in die Ohren.

Wann die Schaafe giftige Kräuter gegessen haben.

Das erkennet man / daß ihnen der Bauch sehr schnell auflaufft und geschwillet / und sie nicht wollen essen / auch zuweilen niederfallen / so solle man ihnen geschwinde die Ader in der obern Lippen öffnen und Theriack mit Menschenharn eingeben.

Für den langwierigen Husten der Schaafe.

Man nimmt süß Mandel Oel / vermischt es mit Wein / und schüttet es den Schaafen alle Morgen laulicht ein / streuet darnach frisches Stroh unter / und giebt ihnen Roßhube zu fressen / dann diese Kranckheit pfleget den Schaafen gemeiniglich in Frühling anzukommen: geschicht es dann zu einer andern Zeit / so mag man ihnen auch ein wenig Fœnum græcum, oder Bocks-Horn Kraut mit Kümmel zerstossen unter Roggen mengen und ihnen eingeben.

Das Kraut / welches man Weggraß nennet / ist den Schaafen sehr schädlich / dann wann sie darvon essen / so geschwellen sie / sprützen gar dünne und stin-

stinckende Feuchtigkeit heraus. Dißfalls solle man ihnen das Blut unter dem Schwantz an Affter lassen.

Es wäre auch nicht übel gehandelt / so man ihnen die Ader an den Lefftzen öffnete.

Geschwäre und Krätze der Schaafe zu heylen.

Wann ein Schaaf die Blut-saugende Egeln verschlungen hat / so solle man ihnen viel warmen Essig einschütten/oder Oel eingiessen.

Wann die Schaafe auswendig am Leibe Geschwäre haben.

So solle man ihnen dieselbigen öffnen / und rein Saltz mit weichen Pech auf die Wunden schlagen.

Für die Räudigkeit der Schaafe.

Die Schaafe werden zum öfftern am Knie räudicht und schäbicht / wann sie das Gras essen/ darauf der Thau noch lieget. Für solche Kranckheit solle man Isop/gestossen Saltz/ eines soviel als des andern nehmen / und ihnen das Maul/die Zunge/und den Kiefer darmit reiben/ darnach mit Wein-Essig sauber abwaschen/und den Gepresten/mit weichen Pech und Schweinen Schmaltz miteinander vermischet/ schmieren.

Den Schaafen das Hincken zu vertreiben.

Wann die Schaafe/wegen Erreichung des Horns/ weiln sie vielleicht eine lange Zeit in ihren Mist gestanden hincken/oder sonsten nicht wol gehen mögen/ so solt du ihnen das Horn an der Spitzen/ das am meinsten verdirbt / abschneiden / und ungelöschten Kalch darüber schlagen / und mit einem Lumpen einen Tag verbinden / darnach den andern Tag Spangrün darüber schlagen / und immerdar umwechseln/so lange/biß das Horn wieder starck und hart worden ist.

Wider die Tabsucht der Schaafe.

Die Verruckung der Sinnen oder Tabsucht bekommen die Schaafe in den sehr warmen Hunds-Tagen; sie gehaben sich sehr übel/wenden sich allezeit herum/ straucheln und springen ohne einige Ursache / die Stirn brennet an ihnen wie Feuer/ wann man sie angreiffet in solcher Kranckheit / muß man ihnen mit einem spitzigen Hörnlein die Ader auf der Nasen/ gleich in der Mitten/ auf das tieffeste als möglichen aufschlitzen ; in solchem Zustand fället das arme Thier geschwind in eine Ohnmacht/kommet doch wiederum alsobalden zu sich selbsten/ entweder zum guten oder zum bösen.

Etliche Schaaf-Hirten haben ein anders versucht / und ihnen die Adern an dem Schläflein geöffnet / und viel Blut ausgelassen. Dieses Mittel hat ihnen bißweilen geholffen/ und guten Nutzen geschaffet; wie auch das jenige / welches sie für den Husten/und die Flüsse den Schaafen aus gutem Mithridat in Brandwein bereitet/ eingegeben haben.

Für sonderbare Kranckheiten der Schaafe.

Die Schaafe werden grindig/ husten gerne/bluten offt/welches dann der ärgste Zufall des Hauptes ist/ gleichwie auch die Pestilentz. Diese

Diese Kranckheiten sind fast unheilbar/sehr schäd und erblich; dann sobalden ein Schaaf solche Kranckheit bekommet/ so müssen die andern auch alsobalden darvon kranck werden/und sterben. So offt gemeldte Kranckheit unter die Schaafe kommen / und regieren / so muß man die Lufft und ihre eigene Schaafställe verändern / dieselbigen reinigen und ausmustern mit guten und neuen Strohe / und die Streue zimlich dick und hoch machen / den Stall mit Thymian/ Roßmarin/ Wacholder/ Poley/ Majoran/ Basilien/ Frauen-Kraut und andern wolriechenden Kräutern / etliche Tage nacheinander beräuchern lassen / den anderen Schaafen eylends alsobalden Saltz und einen Viering Schwefel untereinander vermischt/ zu essen geben / solches purgiret / und erhält die Gesunden vor solcher anfallenden Kranckheit frisch und gesund.

Diese jetzt-gemeldte Kranckheit kommet die Schaafe an / wann sie böse und ungesunde Kräuter gessen / oder faule und still-stehende Wasser getrucken / oder in solchen Orten gewendet werden / welches das Gewässer überlauffen/und sehr gefeuchtet und genetzet.

Wann dann solche Gelegenheiten vorhanden/ fehlet es gar selten/ daß sie nicht auf das wenigste innerhalb 40. Tagen in solche Kranckheiten fallen ; damit man aber solchem Unrath vorkomme / solle der Schäfer allezeit vor seiner Heerde hergehen / und nicht gestatten / daß die Schaafe an solche schädliche Ort lauffen.

Für die Raude der Schaafe.

Wann die Schaafe räudig sind/so solle man Schwefel und Galgant / eines so viel als des andern nehmen / zerstossen / und mit weissen Roß Kampfer und Wachs vermischen / ein Sälblein daraus machen / darnach das räudige Schaaf drey Abend nacheinander darmit schmieren / und wieder mit guter scharffer Laugen/oder mit Saltz Wasser abwaschen. Diese Artzney ist auch wider die Läusesucht der Schaafe trefflich gut.

Für das Brechen der Schaafe.

Man lässet Gersten-Maltz mahlen/und bächt Kuchen daraus/ nimm halb so viel ungelöschten Kalch / giebe es ihnen mit Saltz / man muß aber gar bescheiden darmit umgehen/ daß man ihnen nicht gar zu viel Kalch giebet.

Für die Wasser-Blasen.

Nimm Nachtschatten / gebrannten Leimen und Quendel / zu Pulver gestossen/ und gedörret/ und nur im Herbst mit Saltz gegeben.

Wider die Nagel-Kranckheit.

Wider den Nagel / welche Kranckheit die Lämmer sehr plaget / nehme Alaun/Schwefel und Wein-Eßig miteinander vermischet. Oder/man nehme einen unzeitigen Granat-Apffel/ehe er Kerne bekomet/zerstossen mit Alaun und Wein-Eßig. Oder/man nehme gebrannte Gall-Aepffel/ stosse es zu Pulver/ und zertreibe sie in Wein/ und lege es darauf.

Für das St. Antonii-Feuer der Schaafe.

St. Antonii Feuer ist unter denen Schaafen gar übel zu heylen / man kan nichts anders vornehmen / als daß man mit Geyß-Milch das presthaffte Glied bähe; doch ist allezeit besser/daß man das infisicirte Schaaf gleich aus der Heerd hinweg thue / damit die andern nicht auch hernach mögen behafftet werden.

Für das Kollern der Schaafe.

Koche Wegerich in einem Topffe/ und feuchte darmit.

Für die Blattern.

Nimm zwey oder drey blatterige Schaafe/ mehr oder weiniger nach Anzahl der Schaafe/ halb lebendige und halb todte / pulvere die in einen Backofen mit einen Sack-voll grosser Ameißen ; giebe solches den Schaafen mit Saltz / die Seuche vergehet alsobalden.

Ein anders bewehrtes Stuck.

Nimm dürre Jachandel-Beere und Wasser-Linsen/ Rübe-Saamen und Kreße/ zerreibe sie/und giebe es ihnen mit Saltz/so schlagen sie nicht aus/ist genug an Kreße und Rübe-Saamen probiret worden.

NB. Wann die Schaafe nicht blattern sollen / so giebe ihnen bey Zeiten und zuvor weissen Senff/gedürrten Meer-Rettich / Meister- und Alant-Wurtzel/ Salbey Blätter und Rauten mit Liebstöckel-Wurtzel klein zerstossen mit Saltz / ehe es reiffet/ nimm Hollunder-Beeren/ mit Rauten gedörret / zerstossen/und mit Saltz gegeben. Probatum est.

Für den Grind.

Nimm Ameißen/samt den Nestern/schütte sie in einen Sack/thue sie in einen Backofen/ dürre sie / stoß und mische mit Saltz den Schaafen/ oder grobe Hirsch-Wurtzel/ im Mayen gedörrt/ mit Saltz gegeben.

Für Rotzigkeit der Schaafe.

Nimm Ochsenzungen-Wurtzel oder das Kraut/schneide es klein/ dörre es und stoß zu Pulver/ und giebe darvon den Schaafen mit Saltz zu lecken.

So die Lämmer oder Schaafe durchferrig seyn.

Nimm Mehl von Sommer-Korn/ gedörrter Alant-Wurtzel / und Hollunderbeer mit Enzian / alles gepulvert / mit Saltz untereinander vermischet/ den Schaafen gegeben/ das dienet vor viel Seuchen.

Wann die Schaafe krölicht seyn.

Nimm Hauß Wurtzel/ Eschene Rinden / Lorbeer / Alant-Wurtz / alles pulverisirt/ und mit Saltz untereinander vermischt / ist den Schaafen sehr gesund.

Wann die Lämmer auswärts durchlesig sind.

Nimm Roggen Kleyen / backe sie in einen neuen Töpflein / thue gestossen Wermuth und Rauten/und ein wenig Hopffen darein/diß im Saltz gegeben/ist

auch

auch den Schaafen gut vor böse Feuchtigkeit/ so sie naß seyn/ benimmt ihnen das Unschlitt zwischen Fell und Fleisch.

Wann die Schaafe zwischen Fell und Flaisch naß seyn.

Nimm ungelöschten Kalch/ unter gedörrten Saltz gegeben/ und darauf nichts zu trincken.

Item/ wann sie Wasser haben / solle man ihn klein gestoßnen Leinkuchen geben mit Saltz.

Den Schaafen für das Verwerffen.

Nimm Tille / wilde Meister-Wurtz / Fenchel / Liebstöckel Wurtz / Erlen Knospen und Winden / die daran wachsen / alles gedörrt und gestossen mit Saltz / den Schaafen Winterszeit / wann dürre Gefröste und daß sie auf die Saat gehen / zwey / oder dreymaln im Monden / da aber der Schnee groß / solle man ihnen nichts geben.

Schaafe zu erkennen / die man im Winter behalten will.

Welch Schaaf bleich oder schwartzaugig ist/ und wenig Röthe in Augen hat / ist böß und verdirbt / welche aber schön roth in Augen und Augenliedern seyn so wol auf den Haupt/ ist ein Zeichen der Gesundheit.

Für das rotzige Fieber der Schaafe.

Die Schaafe werden eben sowol rotzig als die Pferde. Solches kommt aber allein von der Lungen. Dieser Kranckheit mag entweder durch das Blutlassen noch einiges Getränckе abgeholffen werden.

Die beste Artzney aber ist/ daß man das Thier nehme / wann die Kranckheit zwey Tage gewähret hat / und es erstickе; dann die andern Schaafe so wol/ als der Widder/ sind auf dasjenige/ was die Krancken in dem Bahren lassen/ also verleckert/ daß sie es gleich aufessen/ und also darvon kranck werden.

Etliche Viehe-Aertzte wollen / daß man solche krancke Schaafe auf eine sonderbare Weyde treibe.

Etliche wollen / daß man Knoblauch und spitzige Salbey miteinander stosse/ einen Tranck mit guten scharffen Eßig darvon mache/ und den Schaafen/ Rossen/ und andern krancken Viehe einschütte.

Etliche nehmen ein Löffel voll gebrannten Wein und guten Thyriacks/ vermischen es untereinander/ schütten es solcher Gestalten dem Viehe ein.

Wider die Peste der Schaafe.

Man hat eben so wohl Mittel für die unvernünfftigen Thiere als für die Menschen wider die Pestilentz / man hält auch gäntzlich dafür/ daß die Schaafe eben so wohl als die Säue um des heßlichen Gestancks des Schaaf-Mistes halben der Pestilentz unterworffen seyn. Damit man aber solchem Unheil vorkommen möge/ so ist für gut befunden worden / daß man die Schäfereyen oder den Schaafstall mit allerley wolriechenden Kräutern als Poley / wilden Balsam / Rauten und Wacholder zum öfftern beräuchere / lasse auch unter ihre

Speise und Futter den gemeinen Klee an statt des rechten/welcher in Gebürgen wächset/ Cyvisus genannt/ menge/ und viel zu essen gebe.

Wolgemuth und wilden Balsam ist nicht allein für diese Kranckheit/sondern auch für die Schaaf-Husten trefflich gut.

Die Geschwär und Krätze der Schaafe zu heilen.

Wann ein Schaaf die Blut-saugenden Egeln verschlungen hat / so solle man ihnen warmen Eßig einschütten / oder Oel eingiessen / wann aber die Schaafe auswendig am Leibe Geschwär haben / so solle man ihnen dieselbigen öffnen/und rein Saltz mit weichen Pech auf die Wunden schlagen.

Die Schaafe werden zum öfftern an Knie gründigt und schäbicht / wann sie das Gras essen/ darauf der Thau noch liegt.

Für solche Kranckheit solle man Jsop / gestossen Saltz eins so viel als des andern nehmen/und ihnen das Maul/die Zunge/und den Kiefer darmit reiben/ darnach mit Wein Eßig sauber waschen/ und den gepreßten mit weichen Pech und Schweinen-Schmaltz miteinander vermischt/ schmieren.

Einen unbändigen Widder gedultig zu machen.

Wann ein Widder gar wild wäre und mit seinen Hörnern grausam um sich stiesse/ so dörffte man nur nechst den Ohren durch die Hörner ein Loch bohren/ darvon solle ihme die wilde Art gäntzlich vergehen.

Daß die Schaafe denen Widdern gerne nachfolgen.

Verstopffe der Schaaf Ohren mit Wollen/so folgen sie dem Widder gar gerne zur Weyde.

CAPUT VII.

Von den Schweinen.

OBwohln das Schwein/dem Ansehen und Nahmen nach/ein heßlich und verächtliches Thier zu seyn scheinet (dann was ist garstiger und unflätiger als ein Schwein/so sich in allen Dreck-Pfützen und Koth weltzet) so ist doch die Schweinzucht in einer wolbestellten Haußhaltung auch ein sehr nutzliches und Gewinst-reiches Wercke / weiln man jährlichen mit geringen Kosten einen reichen Profit und Gewinst darmit erhalten kan ; Dann die Schweins-Mutter / unter welchen etliche die weissen für die besten halten wollen/werffen des Jahrs wol 6 7. 8. 9. biß 10. oder wol noch mehr Jungen/welche sie von guter Art und wol abgesäuget haben / so in der siebenden oder achten Wochen geschiehet / werden sie zur Zucht behalten / die beste Zeit aber solches Abstossens ist am besten im Mayen und Brach-Monat/ dann können die jungen Spahn-Ferckel/wegen der instehenden Erndte fein wol gefüttert werden / daß sie bald erstarcken/auch fein leiblich und wolgewachsen in Winter kommen. So man aber etliche zur Zucht aussuchet und erwählet / solle man die jenigen

nehmen/

nehmen/die fein langseitig seyn / und hangende Bäuche haben/ dann diese legen rechtschaffenen Speck und Schmeer zu.

Die Fehr-Mutter solle fein hoch und lang/und vielmehr ein- als vielfärbig seyn; Im übrigen sollen sie mit den Ebern überein kommen.

Gute Eber- oder Schweins-Männlein aber sollen haben ein grossen Leib / der mehr viereckicht als lang und rund ist / einen weiten und langen Bauch / grosse Hinterbacken / starcken Hals und Schultern / kurtzen zuruck gebogenen Rüssel/wie auch kurtze Füsse und Klauen.

Einer jungen Fehr-Mutter Fruchtbarkeit kan man balden im ersten Wurff sehen; dann wie derselbe ist / also pflegen auch die folgenden alle zu seyn. Man hält auch die jenigen gut und fruchtreich / welche so viel Ferckel wirfft / so viel sie Dutten oder Zitzen hat.

Wann eine Fehr-Mutter geworffen / muß man ihr etwas reichlicher zu fressen geben/damit sie vor ihre Ferckeln desto mehr Milch überkomme. Wann sie Manget an Milch hat/so muß man ihr gerösteten Weitzen oder Gersten aus Wasser gekochet/ vorschütten.

Die Eber werden am füglichsten/ wann sie über ein Jahr alt sind/entweder im Frühling oder Herbst/geschnitten/und alsdann Bergschweine genennet.

Für Sterben und allerley Kranckheiten der Schweine.

Nimm das Pulver von den dreyen Geschlechten Hirtz-Wurtzel/vermische es mit pulverisirten Wacholderbeern/und giebe es den Schweinen unter ihren Fressen. Probatum est.

Oder/ nimm Alant-Wurtz/ Liebstöckel / Calmus / grosse Klett-Wurtz / eines so viel als der andern/thue solche in das Gespühlich/und giebe den Schweinen täglichen davon zu sauffen.

Oder/ nimm der weissen und schwartzen Hirsch-Wurtzel / Berg-Peterlein-Wurtzel / Wacholderbeer / Alant-Wurtz/ jedes ein halb Pfund / Eberwurtz / Liebstöckel/ jedes ein Viering / vermische es pulverisirt untereinander.

Oder / nimm Eberwurtzel / Liebstöckel-Wurtz und Kraut / Ranckenkraut / und dürren Wacholderbeer-Aschen / lasse es untereinander im Saugespülich sieden/ und giebe es den Schweinen zu sauffen.

Oder/ nimm weissen Nieß-Wurtzel für 6. Heller / Kupffer-Wasser / ein Quintlein / abgestoßne Eichen-Rinden / siede es miteinander in Wasser/ und giebe es den Schweinen zu sauffen.

Für die Bräune an den Schweinen.

Schlage oder riesse ihnen unter der Zungen eine Ader / muß aber balden in der erste geschehen.

Schweine durch das gantze Jahr gesund zu erhalten.

Man machet an einen jeden Ende des Troges/ daraus die Schweine fres-

sen/oben in der Höhe ein Loch/ thue Queckſilber darein/und ſpünde es feſte unten zu/ ſo ſtirbet ſo leichtlich kein Schwein/ iſt ein wahrhafftiges Stuck.

Daß ſich die Schweine wol reinigen und purgiren.

Nimm vier Theil Schwefel/ vier Theil Lorbeer / vermiſche es klein pulveriſirt untereinander/ das giebe den Schweinen zu freſſen/ halte ſie darauf ein paar Tage innen/ weiln es aber ſehr herbe / muß es deſto beſſer zugerichtet werden/ darnach giebe ihnen in ihren Geſpühlich Nieß-Wurtzel zu ſauffen/ darvon druſſen ſie und reinigen ſich.

Den Schweinen die Läuſe zu vertreiben.

Nimm Erline Rinden und Erbſen / ſiede es miteinander in einem Topff/ und waſche ſie daraus.

Oder / nimm Kupffer-Waſſer/ Salpeter und Gall-Aepffel/ſiede ſolche in Waſſer/ und waſche die Schweine offt darmit.

Oder/ mache mit Gänſe-Fett/ Lein- oder Rub-Oel/mit friſchem Knoblauch eine Salbe mit fleißigem Abreiben/ darmit ſchmiere die Schweine oder Rind-Viehe/ und giebe ihm darbey Lein-Kuchen unter ihrem Gefräße mitzufreſſen.

Oder / mache von Schmeer und lebendigem Queckſilber eine Salbe/ darmit ſchmiere alles lauſichte Viehe/ ſo es zuvor wol gebadet/ fleißig / ſo verliehren ſich alle Läuſe.

Oder / nimm lebendiges Queckſilber / Balſam-Sulphuris, ſchwartzen Pfeffer / und Schweinen Schmeer / vermiſche und reibe es untereinander zu einer Salben / darmit beſtreiche das Rind- und Schwein-Viehe / ſo lauſicht iſt/ das vertreibet in 24. Stunden ihnen alle Läuſe.

Für das Kropff-Geſchwär der Schweine.

Wann die Schweine darmit behafftet / ſo muß man ihnen alſobalden Freyſam-Kraut unter ihrem Gefräß mit zu freſſen geben.

Oder/ man muß ihnen geſchwind eine Ader unter der Zungen laſſen/ und ſo das Blut lauffet / muß man ihnen das Maul inwendig mit Weitzen-Mehl-Kleyen und Saltz wol reiben ſo vergehet es ihnen bald.

Wann die Schweine von heiſſem Freſſen kranck worden.

Vermenge ihm fein geſtoßne Tormentill unter ihr Freſſen.

Für unbekandte Kranckheiten der Schweine.

I. Wann man recht erkundigen will/ ob die Schweine ungeſund ſeyn/ ſo ziehet man ihnen oben aus dem Nacken etliche Borſter aus / wann ſolche ſauber erſcheinen / ſo iſt es ein gewiſſes Zeichen / daß die Schweine friſch/ geſund / und keines weges kranck ſeyn / befindet und ſiehet man aber das Widerſpiel / daß beſagte ausgezogene Borſter eyterig und blutig ſind / ſo darff man es in Warheit für ungeſund halten.

II. So die Schweine die Köpffe auf einer Seiten hangen / und bald wiederum ſtill ſtehen/ den Schwindel im Haupt bekommen/ und darnieder fallen/ſo haben ſie entweder das Fieber/ oder ſind ſonſten kranck. Schnei-

Schneide ihnen den Schwantz ab/ und schneide ihnen in ein Ohr / dahin sie den Kopff hängen/so sie dann flux bluten/ so sterben sie nicht/ so sie aber nicht bluten/so sterben sie; man solle ihnen auch ein Tag und eine Nacht die Fütterung enthalten / und geben darnach Wasser / darinnen gestossene wilde Cucumern-Wurtzeln geweichet seynd / zu trincken / worauf sie viel Unraths auswerffen werden.

Vor die Finnen der Schweine.

Wann man siehet und vermercket/daß ein Schwein finnicht seye/ so muß man ihnen nur zuweilen Erbsen und Hanff-Körner in den Trog / daß sie dasselbige essen/ thun.

Oder / das Essen mit einem eychenen Brand umgerühret / ehe man es ihnen zu fressen giebet.

Oder/man giebt ihnen auch Seiffen/ Laugen oder Handwasser/darinnen man die Hände gewaschen hat/ zu sauffen.

Oder / man gibt ihnen geschrotene Wicken unter ihrem Fressen.

Oder man nagelt ihnen nur e n Stuck Kupffer / etliche gar nur ein bleyernes Blech in den Trog/ daraus sie fressen.

Oder / man gibt ihnen Zaun-Ruben oder Stückwurtz in ihren gewöhnlichen Tranck und Gesäuffe.

Oder/ man nimmt pulverisirten Alaun/ Schwefel/ Lorbeer / eines so viel als des andern / vermischt es klein pulverisirt untereinander, thut es in ein leinen Säcklein / legt solches des Jahrs über einmaln / zwey oder drey in ihr Sauffen/ so bekommen sie gantz keine Finnen.

Oder/ man nimmt Alaun/ Schwefel/ Lorbeer/ Kühnruß/eines soviel als des andern/ Spießglas/ halb so viel als dieser Dinge eines / Salpeter ein wenig / vermischt alles wol untereinander / thut es dann in ein rein leinen Säcklein/und legt solches auch einmaln/zwey oder drey des Jahr allemaln 24. Stunden in das Gespülich/ lässet sie dann solches sauffen/ so sind sie das gantze Jahr über sicher vor den Finnen.

Oder/ man gibt den Schweinen alle vier Wochen gestossen Lorbeer und Senff klein gestossen untereinander vermischt zu fressen / so sind sie auch sicher für den Finnen.

NB. Man sagt für gewiß/ wann man den Schweinen aus einem Trog von Eschen-Holtz gemachet / darinnen auf den vier Seiten Kupffer- und Bley-Blechlein g naget sind/zu fressen gibt/daß sie nicht allein der Finnen loß werden/ sondern auch dieselbigen nimmermehr bekommen sollen.

Auch k n man ihnen das Kraut Je länger je lieber / oder Heyns-Kraut mit unter ihr Fressen vermengen.

NB. Die sicherste Erkänntnus der Finnen an d n Schweinen ist diese: Erstlichen/ wann sie eine heyserichte Stimme haben.

An-

Anderns/ so sie vornen dick und hinten spitzig seyn/ so an den Mast-Schweinen zu sehen.

Drittens/ so man ihnen die Borsten zwischen den Ohren ausrupffet/ so sind sie unten recht gelblicht oder blutig.

CAPUT VIII.

Von Ziegen und Böcken.

Von Nutzbarkeit der Ziegen.

Ein jeder Mensch weiß/ daß die Ziegen auch ein sehr nutzliches Viehe bey einem wol angestellten Haußwesen sind: Dann Erstlichen/ nehren und speisen sie den Menschen mit ihrem Fleisch/ Milch/ Butter/ Käß und Molcken.

Anderns/ kleiden selbige den Menschen mit ihren Fellen und Haaren.

Drittens/ dungen sie mit ihrem Mist und Urin das Land sehr wol/ also daß viel gutes an der Ziegen zu finden ist.

Von der Ziegen Alter/ und wie lange sie leben.

Der Ziegen Alter kan man leichtlichen auch an den Hörnern erkennen/ warum die Knotten sind/ wie bey den Ochsen und Kühen. Gemeiniglich wird eine Ziehe zehen/ eilf und wol noch mehrere Jahr alt: Aber die Böcke werden/ wegen ihrer Venerischen Natur halber/ nicht so alt.

Welche Ziegen zu erwählen sind.

I. Solche Ziegen/ die vielmehr jung als alt sind/ dann sie werden auf solche Weise mehr Früchte bringen; sie sollen auch grosse Eyter haben/ und viel Milch geben/ sollen mit vielen und dicken Haaren wie die Böcke begabet seyn/ und unter der Schnautzen zwey Brüstl in oder Wärtzlein haben/ als welche vor andern fruchtbar seyn sollen.

II. Erwehle einen solchen Ziegen Bock/ der groß und weit seitig seye/ dicke Beine/ einen vollen und kurtzen Hals/ eine lange Gurgel/ lappichte und weitabhängichte Ohren/ einen kleinen Kopf/ schwartze/ dicke/ glänzende/ weiche und sehr lange Haare habe/ und endlichen an den Kinbacken mit zweyen herabhangenden Wärtzeln versehen seye.

III. Wann ein Ziegen-Bock sieben Monat alt ist/ so ist er allbereit zur Zucht dienlich.

IV. Wann man Ziegen kauffen will/ so ist es allezeit besser/ man kauffe eine gantze Heerde zusam̃n/ die gewehnet sind/ als wann man eine aus diesen/ bald eine andere aus einer anderen/ und hinwiederum die dritte aus der dritten Heerde kauffet; so wird hernach im Stall zwischen ihnen guter Friede und Einigkeit erhalten werden.

V. Den

V. Den Ziegen solle man etweder gar keine / oder doch gar wenig Eycheln zu fressen geben/ dann sonsten werffen sie zur Unzeit.

Wie die Ziegen zu fürtern.

Mit den Ziegen hält man allerdings wie mit den Schaafen / allein so köstlich und gut Futter darff man ihnen nicht geben/ und wo sie in das Gehöltze Winters Zeit ausgehen/darff man ihnen wenig oder nichts geben.

Des Morgens leget man ihnen Wurmgebänder vor / von Roggen- oder Weitzen-Stroh/ darnach ein wenig Heu/ und lässt sie trincken.

Auf den Abend wird ihnen wieder also vorgeleget/ und versehen.

Dis Viehe mehret sich geschwinde/und darff eine alte Ziege zwey oder drey junge Zieglein auf einmalen bringen / und werden die jungen Zieglein in der achten oder neunten Wochen im Vollmonden abgesetzet. Die alten Ziegen werden durch das gantze Jahr wie eine Kuhe / sobalden das Zieglein von ihr kommet/ und frisst/ biß sie wieder junge Ziegen bekommet/ gemolcken.

Dieweilen aber dieses Viehe dem jungen Holtz / Weiden / und andern nahmhafften Bäumen/ sehr schädlich ist/als will es an manchen Ort nicht leiden/ daß man sie halten darff/ seynd aber wegen der Milch-Speise wol zu erhalten/ und geben offt drey Ziegen so viel Milch als eine Kuhe.

Etliche wollen darum keine Ziegen halten/ sonderlichen wo es viel Wälder giebet/ und Wölffe hat/ sagen/ daß die Wölffe dieselben weit wittern und riechen/ und darmit herbey gelocket/ daß sie auch hernachmals dem andern Viehe grossen Schaden thun.

Andere aber achten solches gar nicht/ ein Geyß ist ein vorwitziges Thier/ das allenthalben herum streichet/ und überspringet/ derowegen man die Obst-Gärten für ihnen wol verwahren solle / und auf sie Achtung geben / damit es nirgend Schaden thue.

Von der Kranckheiten der Ziegen.

Die Ziegen werden allerdings curiret wie die Schaafe.

Wann sie aber nicht essen wollen / so nimmt man nur das jenige Essen / daß die Kühe und Schaafe im Mund wieder heraus stossen / und streichet solches den Ziegen in den Mund / daß sie es isset / so hebet sie an wiederum zu rumiren/ oder zu kehlen/ und wird wieder gesund.

Daß die Geyße und alle vierfüßige Thier leichtlich ihre Jungen werffen.

Stosse Marsilischen Sesel-Saat / und giebe es ihnen ins warme Bier oder Wasser zu trincken.

Daß die Geyße viel Milch geben.

Wann die Geyßen viel Epheu-Blätter oder Fünfffinger-Kraut fressen/ so geben sie sehr viel Milch.

Wann eine Ziege gezickelt hat / und die Milch verleuet / wie ihr zu helffen.

Man lasse sie gleichwol melcken/ so bekommen sie die Milch wieder.

Was für Nutzen die Ziegen in der Artzney haben.

Die Naturkündiger schreiben / daß wann ein Aussätziger offt gebratene Ziegen-Leber isset/ so solle er wieder gesund werden.

Wann man eine frische Geyß-Lunge über einen gifftigen Thier-Biß also warm leget / so solle sie allen Gifft heraus ziehen / und den Schmertzen lindern.

Mit der warmen Ziegen-Galle solle man das Gesichte schön läutern und schärffen können.

Ziegen-Mist und Galle werden offt zur Artzney gebrauchet.

Ein frisch-abgestreifftes Ziegen-Felle über eine Wunden geleget / zeucht den Gifft aus/ und heylet.

Was für Nutzen man von den Böcken hat.

Der Bock ist das geilste Thier unter allen / welchen man in siebendem Monat seines Alters schon zur Heerde dienen / darum man sie nicht fett machen darff.

Was des Bocks-Blut sonsten für grosse Tugenden hat / ist jederman bewust.

Bocks-Blut härtet das Eisen / hergegen erweichet es den Diamant / Bocks-Fleisch ist gar hart zu verdauen.

Galenus meldet / wer funffzehen Bohnen groß Bocksdreck verschlucket/ solle von der fallenden Sucht entlediget werden.

Bocks-Blut ist auch gut für die Raude; Item/ für den Stein in Nieren und Blasen/ entweder bloß getruncken/ oder die Schaam darmit geschmieret. Für den Hunds-Biß solle die darüber gelegte Bocks-Leber sehr gut seyn/ Bocks-Galle vertreibet die Feigwartzen.

Die Böcke sind gut in den Pferd-Ställen.

Den Ziegen darff man nichts unterstreuen/ sie liegt/ wo sie hinkommet.

Anhang oder Zugabe zu der Viehezucht.

Daß das Viehe nicht mag bezaubert werden.

Es wollen etliche / wann man St. Johannis-Kraut / Durant / Gartheil/ Creutz-Rauten und rothen Knoblauch nimmt/ und zusammen bindet / hernacher unter eine Thürschwelle / da das Viehe darüber gehen muß / vergräbet / und das Gefäß mit Stoltzenheinrich mischet / so solle das Viehe nicht können bezaubert werden / auch kein Schade zu der Milch geschehen.

Etliche nehmen Beer-Wurtzel und Widerthon / backen diese Dinge alle

ins Brod/ und geben des Morgens den Kühen ein Stücklein zu essen / so sollen sie die Unholden nicht berauben können.

Item / Liebstöckel ist den Kühen allezeit gut zur Milch / wann man ihnen im Grase wol gebrühet mit eingiebet/ oder in das Brod bäcket.

Item / Quendel/Knoblauch ins Brod gebachen/und des Morgens einen Schnitten 2. oder 3. darnach des Viehes viel ist / von dem Brod geschnitten / und auf einer Seiten wol mit Saltz / und auf der andern mit Aschen gerieben/und darnach wol gebähet / und also dem Viehe jeden ein Bißlein vorgegeben/ solle auch gut vor die Beraubung der Milch seyn.

Schöne gelbe Butter durchs gantze Jahr durch zu überkommen.

Etliche lassen im Mertzen / April / im Meyen viel gelbe Kühe-Blümlein eintragen / und legen sie auf den Mittag oder Abend/wann das Viehe zu Hause kommet / ihnen zu essen vor / eines Theils treugen sie ab / und heben sie auf / biß in den Winter/ alsdann sie ihnen solche erst geben.

Es ist ein Kraut/das heissen die Bauern Ringel / diß tragen sie im Sommer häuffig ein / und dörren solches auf dem Boden / streuen es hernach den Kühen im Winter mit auf / wann sie ihnen brühen / darvon bekommen sie gelbe Butter/ als wann sie im Mayen gemachet wäre.

Etliche machen sie auch im Winter mit Safran gelb / aber sie schmecket alsdann nicht so fein natürlich / als von den gelben grossen Kühe-Blumen und den Ringel.

Zu verschaffen/ daß sich die Milch nicht verwandle.

Nimm Myrrhen/Weyrauch/Johannis Kraut oder Feldhopffen/Orant/ die mittelste Borcke von der Evirthana, zerstosse alles / und beräuchere die Kammer oder den Keller / darein man die Milch haben will / alle acht Tage einmalen/ deßgleichen im Stalle / da das Viehe innen stehet / so kan sich kein böser Wurm darinn aufhalten / man kan auch dem Viehe oder Milch keine Büberey thun.

Auch solle man im Stall/ darinnen das Viehe ist/allezeit St. Johannis-Kraut oder Feldhopffen/ Siebengezeit / Orant oder Durant / Widerthon/ Knoblauch / Costen oder Wolgemuth haben / und solle dieses alles in ein Bündelein thun / und nicht allein im Stalle beym Viehe / sondern auch im Keller oder in der Kammer bey der Milch haben / so kan ihme durch GOttes Seegen und gnädige Hülffe keine Zauberey wiederfahren.

Man solle auch die Töpffe und das Gefäße/darinn man die Milch haben und halten will/ auswendig zu rings umher mit Knoblauch wol bestreichen oder reiben/ damit die Milch vor dem Ungeziefer bewahret bleibe.

Die Milch zu probiren/ ob Wasser darunter seye.

Nimm Bintzen / stosse sie in die Milch / zeuch sie wieder heraus / und lasse einen Tropffen auf einen Nagel fallen / zerfleust derselbe alsobalden/ so ist Was-

ser darinnen/ bleibet er aber rund wie ein Körnlein stehen / so ist die Milch gut und unverfälscht.

Den Schweinen die Pfinnen zu vertreiben.

Wann man ein Schwein schlachten will / und mercket / daß dasselbe ein unreines Fleisch von Finnen oder Pfinnen hat / welches man an den fetten Schweinen am knirschen der Zähne mercken kan / und man wolte sie ihnen gleichwohl gerne vertreiben / so solle man ihnen bißweilen nur schlechte Erbsen oder Hanffkörner in den Troge schütten/ und dieselben essen lassen. Oder / man rühre ihnen das Essen mit einem eychenen Brand um/ ehe man es ihnen zu essen giebt. Oder/man gebe ihnen Seiffen-Laugen/ oder das Hand-Wasser / darinnen man die Hände gewaschen hat/ zu sauffen.

Wann die Schweine gemästet sind / so sind sie um den Hals dicke / und sonsten an dem gantzen Leibe mager / und werden nicht fett. Giebe ihnen aber Wacholder-Beer zu essen / so werden sie bald wieder gut / und vergehen ihnen die Pfinnen.

Zu erkennen / wie dick ein Schwein Speck habe.

In Welschland sollen die Schlachter/wann sie ein Schwein kauffen/und erkennen wollen / wie dicken Speck es habe / das Schwein mit einem Pfriemen oben auf den Rucken stechen / welches demselben nicht wehe thut / dann durch den Speck fühlet es nichts. Wann man aber mit dem Pfriemen das Fleisch berühret / so fühlet es den Stich bald/und hebt an zu schreyen / darnach kan man das Maaß des Speckes leichtlich haben und erkennen.

Wann die Schweine kranck sind/ und sehr sterben.

So nimm Eber-Wurtzel/Liebstöckel-Kraut/ Rancken-Kraut/und dürre Aschen/die Kräuter gesotten/ den Schweinen in das Trincken gethan.

Ein anders dafür.

Nimm Theriack einer Bohne groß/ Nieß-Wurtzel für 8. Pfenning / und Kupffer-Wasser einer welschen Nuß groß / dieses im Bier gesotten / und den Schweinen warm eingegossen/ darauf nimm ein wenig Lorbeer/Alant-Wurtzel und Grieß/ klein gestossen / giebe es den Schweinen / oder worinn sie es fressen mögen.

Für das Sterben der Schaafe.

Nimm gedörrte Gersten/ lasse die schroten/abgeblühte gedörrte Wermuth/ ausgereuterte Hanffstreu / gestossen Hambutten / Lorbeer / und gedörrten Hollunder-Beer mit Saltz/zwischen Michaelis und Martini/ allewege auf den Abend/wann es schön ist/dreymalen/ und lasse die nicht darauf trincken. Oder/ man nimmt auf hundert Schaafe zwey Pfund Enzian / zwey Pfund Lorbeer/ zwey Pfund Kreiden/ein wenig gedörrter Hollunder-Beer und Hüner-Wurtzel gestossen / und mit Saltz den Schaafen zu fressen gegeben / das ist/ den gantzen Winter durch den Schaafen die bewehrteste Artzney.

Wann

Wann die Schaafe auf der Jungen Weyde gehen / so giebe ihnen Kupffer-Wasser im Brachmonden unter gedörrten Saltz zu lecken.

Gänse in kurtzer Zeit sehr fette zu machen.

Wilt du eine Gantz bald fett machen / so nimm ein Metzen oder zwey Roggen-Mehl / und einen Metzen Roggen Kleyen / darvon mache einen fetten dichten Teig / und feine runde Kügelein / koche sie in der Röhre / oder auf einem warmen Heerd / daß sie nur ein wenig hart werden / wirffe sie in das Wasser / und stopffe es ihr in den Hals / biß sie satt hat / und setze ihr Wasser darbey / man muß sie aber nicht zu sehr stopffen / sonsten würget man sie / man thut es des Tages fünfmalen / nemlich zu Frühe / des Abends / und des Tages über dreymaln. In 14. Tagen werden sie sehr fette.

Auf Frantzösische Art gute Käse zu machen.

Dergleichen schöne Käse zu machen / muß nicht allein die Milch gut / sondern auch der Laff wol zugerichtet seyn. Daß man nun solchen gut habe / schlachtet man ein Kalb / welches nichts als reine Milch genossen / und daß sich 4. Stunden vor der Schlachtung denn vollgesogen hat. Wann nun solches todt ist / ziehet man ihme die Ruthe / worinnen sich die gesogene Milch enthält / aus dem Leib / hierinnen werdet ihr geronnene Milch finden / diese Milch lässet man gerinnen / daß sie krümlicht werde / und suchet alle Haare / so das Kalb im Saugen mit eingeschlucket hat / heraus / wäschet hernach diese Milch in einem Wasser / und wann man sie wol ausgedrucket / leget man sie auf reine / saubere / leinene Tücher / daß sie wol trucken werden / hernach wäschet man den Darm / worinnen die gefaßte Milch gesessen / und thut diese Käse-Milch mit etwas Saltz wieder hinein / hänget den Darm darauf in die Lufft / und setzet ein Geschirr darunter / wormit man das austropffende saltzichte Wasser fänget. Dieses ist fürtrefflich gut / die Milche käsend zu machen / den Darm etliche Tage lang unberühret hangen / hernach nimmt man darvon / so offt man vonnöthen hat / die Milche zu käsen. Dieses nun in das Werck zu richten / so nimmt man die Milche so warm als sie von der Kuhe kommet / säubert sie durch / und thut von diesem Laff darein / solcher aber muß zuvor in einem Löffel voll selbiger Milch wohl durchgerieben und dünne gemachet werden; darauf rühret man diesen Laff mit der Milch eine Zeitlang durcheinander.

Wann nun die Milch sich gesetzet hat / so nimmt man den Käß mit dem Löffel heraus / und thut ihn in die Forme (man könte auch schon etwas Gewürtze nach Belieben darunter vermischen) lässet ihm aber zuvor das Wasser oder den Wattich wol abtropffen / hierinnen kan man ihn lang oder wenig liegen lassen / wie man will / daß er solle hart oder weich werden / und hernach Zucker darüber streuen.

Will man ihn aber saltzen / daß er dauren möge / so muß man in dem / weiln die Milch noch gantz warm / oder / so sie erkaltet ist / muß man sie auf heis-

sen Aschen wieder aufwärmen / den Laff darein thun ; wann sie sich nun gesetzet hat / so giesset man selbige in runde / viereckichte / oder andere Forme / und wann sie wol ausgetropffet / streuet man Saltz darüber / und lässet sie biß an den andern Tage stehen/damit sie sich wohl schliessen / dann kehret man sie um / und saltzet sie auch auf der andern Seiten/und lässet sie also in der Forme so lange stehen/ biß sie hart werden/ legt sie alsdann in Gegitter oder Strohe in der Lufft/ daß sie noch härter werden. Hernach schliesset man sie weg/biß man sie nöthig hat.

Es ist wol keine bessere oder reinlichere Invention/ die Käse fetter oder besser zu halten / als daß man sie in gesaltzenes Wasser duncket/hernach in Nesselblätter windet / und sie in Töpffe oder ander Geschirr einen auf den andern lege/ damit sie einander befeuchten mögen.

Man muß sie aber nicht in sumpfichte oder feuchte Oerter setzen/ wie etliche zu thun pflegen.

Die allerbeste Art/die harten Käse geschmeidig zu machen ist / wann man sie in Haberstroh wendet / und auf Brettern in den Keller leget / also daß keiner den andern berühre.

Um einen rechten grossen Käß zu machen / so richtet man eine saure Milch zu von dem Saltzwasser / welches aus dem obbesagten Kälber-Darm oder Laff getröpffelt/ und von demselbigen Wasser oder Wattich des Käses / oder auch von dem Laff selbsten/ so groß als eine Wall-Nuß ist/ mit drey Quartier reiner Milch. Dieses alles thut man in ein Fäßlein / hängt es in den Schorstein/ und lässet es ein Monat lang vermacht darinnen.

Mit diesem Fäßlein gehet man eben um/ wie mit dem Wein-Eßig / nemlichen man giesset oben allezeit so viel süsser Milch hinein / als man unter der Säuern abzapfft. Wann man nun Käse machen will / so nimmt man einen Eymer voll Milch / wie sie gemolcken / giesst sie in einen Kessel/ und setzet sie zum Feuer/ biß sie so heiß / daß man die Hand darinnen nicht mehr leyden kan / alsdann nimmt man sie darvon/und lässet sie stille stehen / thut hernach einen Löffel voll mehr oder minder dieser sauren Milch darein/rühret sie mit kleinen Stecklein/ wie Ruthen/ wohl um/ biß sie fast halb erkaltet ist/wann sie nun fest wird/ so arbeitet und zerbricht man sie mit der Hand / lässet sie hernach ungefehr eine halbe Stunde stehen / alsdann werden die Stücklein des Gekästen auf den Grund des Kessels fallen / welche man hernach mit der Hand heraus nimmt / und in eine mit leinen Tuch bedeckte Form legt / worinnen sie sich alsdann / wann sie ausgetropffet / wol befestiget werden / wann sie sich nun geschlossen / so saltzet man sie / und kehret sie um / gleichwie andere. Man muß aber wohl zusehen / daß man sie nicht zerbricht / dann sonsten würden sie inwendig schimweln / wann sie nun ziemlich hart getrocknet / so setzet sie auf die Ecken / oder auf den Rand / daß die Lufft überall durchgehe. Die ausgetropffte Milch ist sehr gut/ das saure Milch-Fäßlein wieder darmit anzufüllen.

Die

Die andern/als Schaafs-Ziegen- und dergleichen Käse/ werden eben auf solche Weise gemachet. Man kan auch gestossenen Pfeffer / wie auch den grünen Safft aus grünen gestossenen Weitzen / oder andern grünen Kräutern / darein thun / welches ihnen schöne Farbe/ guten Geruch und Geschmack geben wird.

Es ist zu mercken/ daß man etliche Kühe findet/ derer Milch so fett ist/ daß es fast unmöglich ist/ Käse darvon zu machen / wo man nicht den Rahm etwas abnimmt/ und sind gemeiniglich solche Kühe von weniger Milch. Man muß derohalben zuvor einen Versuch thun/ und sehen / wie man sich verhalten muß/ wann man der allzufetten Milch den Rahm etwas abgenommen hat.

Die Milch-Gefässe/worvon man den Rahm zur Butter genommen/muß man in einen zimlichen warmen Ofen oder vor ein Feuer setzen/und selbe zuweiln offt umrühren oder umwenden/daß sich die Milch sonder Laff seye oder gerinne/ hernach macht man gemeine Käße darvon / welche man umwendet und saltzet gleichwie andere. Wann sie trocken sind/duncket man sie in gesaltzenen Wasser/ bindet sie in Heu oder Blätter/legt sie in Töpfe/und trägt sie in die Keller. Man wendet sie auch offtmals um / und befeuchtet sie / diese werden nicht unangenehm zu essen seyn.

Will man einen guten Käß machen/ der also fort zu essen dienet/ so nimmt man des Mittags den Rahm von der Milch/welche des Morgens ist gemolcken worden mit so viel frischgemolckener warmen Milch/ dieses menget man untereinander / und thut ein wenig von obbesagten Laff/ welcher in gesaltznen Wasser zerrieben worden/ darein/ rühret alles wol herum / und lässet es eine Stunde stehen. Nach diesen thut man solches in seine Forme/und lässet es nicht länger als 24. Stunde stehen. Damit sie sich um desto besser seyen / so nimmt man Töpffe / die unten weit und oben enge sind / den Winter über kan man solche Töpffe in einen Kessel voll warmes Wasser setzen/biß die Milch laulecht werde/ und desto besser gerinne oder käse / das Orangen-Blumen-Wasser ist trefflich gut an statt des gesaltzenen zu gebrauchen. Diese Composition kan man auch mit gestossenen Mandel-Safft / welcher mit Milch und Orangen-Blumen-Wasser durch ein Sieb gegangen/vermischen / und sind diese Käse besser im Frühling/ als in anderer Zeit des Jahrs.

De la Brousse oder Wattich-Käse.

Von dem Wattich / welcher vom Käse kommet / kan man auch einen sehr angenehmen Käß machen / welche die in der Provintz / de la Brousse nennen. Diesen macht man also: Wann die Milch noch süsse ist / thut man sie in einen Kessel über das Feuer / und lässet sie so heiß werden / als es möglich ist ; jedoch / daß sie nicht sieden / und sobalden man vermercket / daß etliche Bläslein auffahren/so giesset man alsobalden etwas von der klaren kalten Milch darein / rühret es fleißig um/damit sich der Käß nicht an den Grund oder die Seite des

Kessels

Kessels setze/hernach schaumet man das obere ab / und thut es in eine Schüssel / und eben dieses ist es / welches man de la Brousse nennet / wann man solches essen will/ streuet man Zucker darüber.

Daß eine Hündin meistentheils Männlein werffe.

Hiervon giebet Jacob von Favillaux in seinem Jagt-Buch folgenden Unterricht. Will man schöne Hunde haben / spricht er / so muß man nach einer schönen Hündin trachten / die sehr starck und wolgestaltet seye / dann nimmt man zwey Häfen mit Wasser / und einen halben Hoden von Bibergeil / neben den ausgedruckten Safft von Garten-Kreß/und ein dutzet Spanischer Mucken lässet alles miteinander mit Hammel-Fleisch in einen Hafen / der eine kleine Maaß hält / sieden / und giebet der Hündin zwey oder dreymaln darvon eine Suppen zu trincken/ so wird sie darvon gewiß läuffig/dieses kan man auch dem Hunde geben / damit er gleichermassen Lust bekomme/ darneben muß man auch auf des Monden Lauff sehen / besonders aber solte die Hündin unter den Zwillinge und Wassermann beleget werden / denn die Hunde / die in diesen Zeichen gezeuget / nicht leichtlich wütend werden/ wie dann auch der Wurff eher Hunde dann Hündin giebet.

Daß ein Hund nimmer wütend wäre.

Man solle / nach Plinii Bericht / einen Hunde etwas weniges von einer Weiber-Milch zu trincken geben / so solle er Zeit seines Lebens nicht wütend werden.

Daß alle Hunde schweigen müssen.

Wann du in der lincken Hand hältest ein Hunds-Hertz/ in welches mitten hinein ein Hunds-Zahn gestecket seye / so werden / wo du zugegen / alle Hunde stillschweigen / zumaln wann beydes von einem schwartzen Hunde genommen/ wie mir fürwahr und bewehrt fürgebracht worden ist.

Einen Hund an sich gewehnen / daß er mit einem lauffet wohin man will.

Nimm das jenige/das einer Hündin/ wann man sie verschnitten/ heraus genommen worden / laß einen Hund daran riechen / so wird er dir aller Orten nachlauffen.

CAPUT IX.

Von den Gänsen.

Von Nutz der Gänsen.

DAß die Gänse einem Hauß-Vatter sehr nutzlich sind / weiß jeder Verständiger selbsten/wegen der Eyer/ jungen Gänsen/ Federn ꝛc. zumaln wann man solche das Jahr ein-zwey-oder dreymaln rupffet/und endlichen das Fette/ darmit man mit solchen die Speisen gut machen und schmältzen kan.

Welche

Welche Gänse zu erwählen.

Erstlichen/solle man solche Gäuse erwählen / die grosse und weisse Leiber haben/ weiln sie gemeiniglich solche Jungen ziehen/ die ihnen gleich sind.

Anderns / muß man die Gänse-Eyer mit einem gewissen Zeichen bemercken / dann die Weiblein pflegen in diesem Geschlechte keine andere / als ihre selbst-eigene auszubruten.

Drittens/man solle einer Gans insgemein neun oder eylff/ zum wenigsten sieben/ und zum höchsten funffzehen Eyer unterlegen.

Viertens/ die jungen Gänslein solle man über fünff Tage nicht bey ihrer Mutter lassen / hernach kan man sie täglich/wann hell Wetter ist/ auf die Wiesen lassen/ und an die Teiche und Sümpffe treiben.

Wie mit den jungen Gänsen umzugehen.

Wann sie aus der Schalen beginnen zu gehen / muß man ihnen allezeit ein wenig helffen / und darauf Achtung geben / daß sie nicht in den Schalen ersticken / und solle man die Schalen / daraus etliche kommen / fleißig auflösen/ und beyseite thun/ biß sie alle aus den Schalen kommen seyn ; Es ist auch nicht vonnöthen / daß man den jungen Gänsen essen und trincken gebe / sondern man lässet sie in den Nösen bey den Gänsen wohl abtrocknen / alsdann hebet man sie aus.

Erstlichen/siede man ihnen zwey oder drey Tage harte Eyer/hacket die samt den Dottern klein/vermenget ihnen ein wenig Weitzen-Kleyen/oder Brod darunter / darvon sie lernen essen / und nehmen etliche die verdorbene Gänß-Eyer/ so nicht ausgegangen / und sieden sie ihnen / wie gemeldet/ auch so fern/ daß der Rosen grunet/solle man denselben rund oder länglicht ausstechen/mitten in der Stuben vorlegen / darvon sie essen und weyden lernen / Wasser in einen Tröglein zu trincken muß immer darbey seyn / und diß geschicht in der Stuben / so lange kalt Wetter ist / in warmen Wetter aber treibe sie auf die grüne Aue und Weyde/ samt den Alten / wo sie sonsten nicht Wasser haben / muß man es in einen Tröglein vorsetzen ; weil sie noch jung seyn/hacket man ihnen junge Nesseln / und menget Weitzen-Kleyen darunter / und gibt es ihnen also zu essen / wann die Gerste grün ist/ schneydet man Gersten-Saat ab / und streuet die für/ ist ihnen gut/ doch daß allewegen Wasser darbey seye/des Morgens ehe sie aus- und auf den Abend / wann sie eingehen/solle man ihnen allwege ein wenig Gersten / Haber oder Ohs mit Wasser anfeucheen / vorstreuen / wachsen wohl darvon.

Man solle die jungen Gänse nicht frühe hinaus treiben / wann der Thau noch nicht abgegangen / sondern eher nicht biß die Sonne den Thau abgenommen hat. Wann auch zu viel kalte Regen auf sie kommen / thun sie gar leicht erfrieren und sterben.

NB. Wann die jungen Gänse anheben zu kielen/und in Flügeln grosse Fe-

dern beginnen zu bekommen / so solle man ihnen Abends und Morgens Haber vorschütten / sonsten sterben sie um diese Zeit leichtlich / sie pflegen auch alsdann den Pips zu bekommen / dann sobalden die jungen Fliegen beginnen hervor zu kommen/so kriechen sie in die Ohren/daß sie kranck werden und sterben. Diesen aber vorzukommen / solle man ihnen Lor- oder Baum-Oel in die Ohren schmieren/ so kreucht keine Mucken hinein / Lor-Oel ist besser um des starcken Geruchs willen/ wann man nur solches überall bekommen kan.

Den Gänsen und Hünern die Läuse zu vertreiben.

Welche Gänse und Hüner viel Läuse haben/ dieselbigen schmieret mann mit Lein-Oel/ so vergehen sie darvon.

Auf andere Art.

Nimm das Kraut Kühnrast/ (stehet in der Heyde/und siehet wie Roßmarin oder Fahren-Kraut) das legt man den Gänsen in den Stall / so verlassen sie die Läuse.

CAPUT X.

Von den Hunden.

Von den Schäfer-Hunden.

I.

WEr gerne einen Vieh- oder Schäfer- oder Dorff-Hund hätte/ der sehe/ daß er einen solchen überkomme; Er solle nemlich groß und hoch seyn/ einen hellen und grossen Hals haben / daß man ihn weit hören kan; er solle haben eine Farbe/ und entweder die weisse oder schwartze / grosse abhangichte Ohren / schwartz- und graulichte Augen / die scharff glantzen/ eine breite zottichte Brust.

II. Viel Hunde solle man von Jägern oder Metzgern nicht kauffen/weiln diese dem Viehe zu folgen gar träge sind; Jene aber / wann sie einen Haasen oder Hirschen sehen/ weit begieriger darauf sind/ als den Schaafen zu folgen.

III. Schaaf-Hunden solle man die Beine aus der Kuchen zuwerffen; wann sie nichts zu fressen haben / werden sie die Heerden verlassen / und nach Nahrung sich umsehen. Weiln aber solches mit grosser Gefahr der Heerde zu geschehen pfleget/ so muß man deßwegen gute Vorsehung thun.

IV. Es ist rathsam / daß man den Schaaf-Hunden eine Suppe von Beinen/wie auch die zerschlagene Beine selbst/ vorsetze/ dann dardurch werden sie feste Zähne bekommen / und wird die Wackerkeit durch den Geschmack des Marcks vermehret werden.

V. Man solle weder dem Männlein noch dem Weiblein vor einem Jahr das Rammeln nicht zulassen / damit ihre Leiber nicht geschwächet werden / auch ihre Hertzhafftigkeit nicht abnehme.

VI. Wilt

VI. Wilt du/ daß die jungen Hündlein nicht aus ihrer Mutter Art schlagen sollen/ so must du sie an keiner andern Hündin saugen lassen.

VII. Wann ein Hund ausgeschüttet / und keine Milch hat/ so muß man den jungen Hündlein so lange Geyß Milch geben / biß sie vier Monat alt worden.

VIII. Etliche wollen/man solle die Schaaf-Hunde verschneiden; Etliche widerrathen solches/mir gilt es gleich/ man thue oder unterlasse solches / welche verschneiden lassen/die geben vor / sie werden alsdann desto weniger die Heerde verlassen/ welche sie nicht verschneiden lassen/ die meynen/ sie seyen munderer.

Daß die Hunde nicht würig werden.

Die Hunde haben unter ihrer Zungen eine Ader/in Gestalt eines Würmleins / von rund und langer Finen ; wann man selbige heraus nimmt / so wird der Hund von allen Wüten befreyet bleiben. Ja man wird dadurch verschaffen / daß er gar kein ungestümmes Anbellen wird von sich hören lassen / auch jemanden einen gefährlichen Biß versetzen. Columella und Plinius.

Zu verschaffen / daß die Hunde sich gar balden zum Jagen angewehnen lassen.

Wann du bey dir beschlossen hast / einen Hund zu einer gewissen Jag-Art zu gebrauchen / so must du denselbigen gleich nach seiner Entwehnung unter seine Suppen etwas Blut von solchem Wild / darzu du ihn anwenden wilst/ mischen lassen. Als zum Exempel/solle er zur Hirschen- und Hasen-Jagt dienen/ so must du ihm Hirschen- und Haasen-Blut vorsetzen / solle er wilde Schweine und Füchse jagen/ so lasse ihm solcher Thier Blut offt kosten.

Wilt du ihn zum Rebhünern abrichten / so giebe ihme das Hertz / Eingeweyde und Kopff darvon.

Auf solche Weise wirst du zu wegen bringen / daß ein Hund alsobalden im Jagen sich nach solcher Thier Fußstapffen kehren / und andere ihme ohngefehr aufstossende nicht achten / noch sich von rechten Wege abwendig machen lassen wird. Ex libr. MSS.

Zu verschaffen/ daß ein Hund dich nicht verlasse.

Etliche halten darfür/wann ein Herr seinen Hund einen gekochten Frosch zu fressen selbst darreiche / und er denselben verzehre / so werde er alsdann nimmermehr von ihme weichen / allein ich habe (spricht Weckerus de Secret. lib. & cap. 9.) den Hunden viel gekochte Frösche gegeben / die doch nicht bey mir geblieben. Wann aber ein Hund/der von dir zu einen andern Herrn sich begeben/ von selbigen geschlagen wird / so wird er alsdann wieder zu dir kommen/wann er die Speise von dir allein nimmt/so wird er dich gewiß nicht verlassen. Man sagt/der jenige Hund/ welcher von seinem Herrn ein Stücklein Brod gefressen/ das er unter der blosen Achsel getragen / oder so lange gehalten / biß es vom

Schweiß naß worden / werde solcher seinen Herrn von Tag zu Tage lieber gewinnen/ und ihme gefolgiger werden. Cardanus.

Für die Flöhe/ Läuß/ und ander Ungeziefer an den Hunden.

Nimm zwey Hände voll Blätter von Bernach / Mendelwurtz und Deumenten-Kraut / siede es mit Laugen wohl / rühre darunter 4. Loth pulverisirten Lein-Saamen/ wann diß alles wol gesotten / thue ferner darunter 4. Untzen Seiffen/ 1. Untz wilden Safran und ein Handvoll Saltz/ vermische es untereinander/ und wasche den Hund damit.

CAPUT XI.

Von Haanen und Hennen.

I.

WEr ein Hüner-Hauß anrichten will/der befleißige sich/solche Haanen zu überkommen/ welche gelb oder braun sind/ und schwartze Federn haben; die weissen aber meyde er/weiln selbige gemeiniglich gar zart/ungesund und unfruchtbar sind/ weiln sie auch wegen ihrer weissen Farbe gar balden zu sehen / und dem Adler oder Habicht zu theile werden / oder zum Raube gedeyen.

II. Die Zahl der Hennen in einem Hüner-Hauß kan sich auf 200. erstrecken/die sollen haben starcke viereckichte Leiber/grosse Brüste/grosse Köpffe/aufgerichtete röthlichte Käme: Vor die besten werden gehalten / die fünff Zäncken an den Füssen haben / daß an den Beinen keine überzwerge Sporne hervorgehen/dann die dieses männliche Zeichen haben / brüsten sich halsstarrig/wollen den Haan nicht gerne um sich leiden / und sind selten fruchtbar ; ja wann sie bruten/ so zerbrechen sie mit solchen Sporen die Eyer gar leichtlich.

III. Solche Haanen solle man erwählen / welche sehr geil sind/ gröſſer als die Hennen/röthlichte und hohe Kämme haben/kurtze/krume Schnäbel/schwartze oder schwartz-gelbe Augen / grosse und weißlichte Ohren / Wammen unter dem Schnabel / die fein weiß und röthlicht untereinander sind / und fein lang herunter hangen/ wie ein langer Bart / der Hals solle schwartze oder gelblichte Federn haben / die da gleissen wie ein Gold / oder wie ein grünes Metall. Er solle auch eine feine starcke Brust/ und einen dicken Schwantz haben / item starcke Beine und scharffe Sporn. Sie werden auch für die besten gehalten/wann sie hochtrabend / frölich / wacker und munter sind / die sich nicht leichtlich schrecken lassen/ offt und hell krähen/ im Streit sich tapffer halten/ ihre Weiber großmüthig beschützen/ und die Thiere/ so den Hennen feindlich nachstellen/unverzagt angreiffen.

IV. Vor die Nester der Hennen muß man einen Eingang machen/ wordurch sie in die Nester/entweder Eyer legen/oder zu bruten sich verfügen können;

dann

dann man darff sie nicht in die Nester fliegen lassen/ darmit sie mit ihren Füssen die Eyer nicht zertretten.

V. Zu welcher Zeit die Hennen Eyer legen/solle der Hüner-Vogt Sorge tragen/daß die Nester mit reinen Spreuen versehen seyn/dannenhero wird er sie unterweilen umwenden / und andere frische Streu unterlegen / darmit keine Flöhe noch andere Thierlein wachsen / welche den Hennen an ihrer Ruhe sehr verhinderlich sind. Wie nun solches auch eine Ursach ist / daß die Eyer entweder ungleich zeitig werden/ oder gar veralten.

VI. Einer brutenden Hennen solle man nicht mehr als 25. Eyer unterliegen/unter denen die bequemsten die frischesten sind/ man kan auch andere unterlegen/ die noch nicht über 10. Tage alt sind.

VII. Zur Ausbrutung der jungen Hüner werden 20. Tage erfordert / wann man aber einer Hennen Pfauen-Eyer unterleget / so muß sie 27. Tage daran ausbruten.

VIII. Wann die Hennen bruten/solle der Hüner-Vogt etliche Tage fleisig im Hüner-Hauß umhergehen/die Eyer mit der Hand berühren und umkehren/ daß sie an allen Orten gleiche Wärme und Leben empfangen. Findet er etliche durch die Klauen verletzt oder zerbrochen/so muß er es wegthun. Wann man aber wissen will / ob die Eyer voll und gut seyn / oder nicht / so lege sie in das Wasser / da alsdann die leeren schwimmen / die vollen aber auf den Boden fallen werden / man kan sie auch gegen das Liecht halten / scheinet solches durch/ so sind sie nicht voll. Schaue aber wohl zu / daß du auf solche Weise die Eyer nicht zu harte schüttlest / weiln du sonst die Lebens-Blut-Adern verderben würdest.

IX. Wilt du viel Männlein haben / so suche die längsten und spitzigsten Eyer aus; verlangst du Hünlein/so nimm die rundesten/und lege sie der Brut-Hennen unter.

X. Die Küchlein von zweyen und dreyen Hennen können einer andern / und zwar einigen Hennen/anvertrauet werden/welche sie besser aufbringen möge; solches aber muß man des ersten Tags verrichten/weiln die Mutter die Ihrigen und die Frembden wegen der Gleichheit voneinander nicht erkennet.

CAPUT XII.

Von den Tauben.

Vom Nutz der Tauben.

DJe Tauben sind auch bey einem wohl-angestellten Land-Leben einem Haußvatter sehr nutzlich / nicht allein vor ihre Kuchen / sondern daß man auch viel und offt Geld daraus lösen kan.

Man kan sie wol halten/wo eine feine Flucht und geraumes breites Feld/ mit vielem Getreydicht/ vorhanden/da sie ihre Nahrung suchen können.

Tauben-Blut/das sie unter dem rechten Fliegel hat/auf die trieffende oder fliessende Augen gelegt/ oder hinein getrieffelt/ hilffet sehr wol.

Item/ es stopffet auch das Nasen-bluten.

Es dienet auch wider das Podagram.

Der Tauben-Koth nimmt durch seine Hitze allen Schmertzen weg / und trocknet auch alle übrige Feuchtigkeiten / lindert die Schmertzen der Gelencke / heylet die Flechten / ist auch gut wider die Darm-Gicht / wann man sie in Clystiren brauchet.

Die jungen Tauben sind am gesundesten.

Von Eyer-legen und Ausbrütung der Tauben.

Sie legen gemeiniglich zwey Eyer / den dritten Tag legen sie allezeit das andere / der Tauber brutet von Mittag biß auf den Abend/und die Täubin von Abend an / biß des andern Tags um Mittag / man schreibet / daß die Tauben des Jahrs zehenmal sollen bruten / bißweilen kriechen sie an einem Tage / bißweilen in zweyen Tagen aus/ sitzen zwantzig Tage.

Wann die Tauben fünff Monat alt sind / so paaren sie sich / und bringen Junge aus / die Tauben / die frühe im Jahr / etwan im Martio jung werden / behält man zur Zucht / und lässet sie ausfliegen / dann sie sind hurtiger und geschwinder/ dem Raub-Vogel zu entfliehen.

Daß die Tauben nicht wegfliehen.

So giebe ihnen Römischen Kümmel mit Linsen in Hönig-Wasser / Herings-Lacke und Urin zu sauffen.

Item/ Pfeffer und Kümmel eingeweichet/ehe sie ausfliegen/hernach wann sie ausfliegen/ kommet sie doch wieder.

Eisenkraut in das Tauben-Hauß gelegt / daran sie eine sonderliche Liebe haben sollen / sie darbey gerne halten / andere frembde Tauben mit sich bringen und mehren.

Oder/ im Freytage frühe die Nester / Körbe und Tauben-Haus zu raumen/ und aufzumachen/ stehen hernach/ und mehren sich wol.

Tauben zu gewehnen / daß sie bleiben.

Wer diese Nahrung anfangen will / der solle zum Anfang nicht junge/ sondern alte Tauben nehmen/ die zuvor Junge gezeuget hat/ ohngefehr ein paar oder zehen / es wird bald ein grosser Hauffe daraus/ wann man erstlich ein paar Junge ausfliegen lässet.

Daß die Katzen den Tauben nicht schaden.

So hänge oder lege an die Fenster und Gänge des Taubenschlags viel Rautenstengel/ es hilfft.

Daß der Ilres die Tauben nicht fresse.

So hänge einen Wolffs-Kopff in das Tauben-Hauß.

Den Tauben ein Gefräß zu machen/ daß sie wieder einkommen.

Es sagen etliche/ wann man weissen Wegerich in den Schlag stecket/unter das Dach oder unter den Schlag / so sollen alle Tauben wieder kommen / die man ausfliegen lässet.

Etliche machen auch eine solche Speise und Tranck/ die Tauben zu behalten / und daß sie noch mehr Tauben mit sich bringen: Sie nehmen ein grossen Topff/ der da halte acht Maas Wasser/ und thun den Topff halb voll Weitzen und Gersten untereinander gemenget/ daß der Topff bald voll werde / biß auf drey Finger breit / giessen klar Brunnen-Wasser darauf / daß es biß oben auf an den Topff reichet. Darnach nehmen sie Eberwurtzel / die da kräfftig und inwendig gelb ist / und wohl riechet. Nehmen allezeit acht Wurtzeln aufeinander gelegt / und schneiden sie also acht fächtig aufeinander gelegt auf das kleinste / als Hanffkörner groß; und wann die obgemeldten Wurtzeln alle klein zerschnitten sind / so thun sie dieselbigen in den obberührten Topff / rühren es durcheinander / und setzen den Topff über ein gut Feuer / lassen es eine gute Stunde oder noch länger fein sittlich einkochen / biß auf drey quer Finger breit/ und so es wol gekochet hat/so lassen sie es erkalten/und gieße das Soth ab/ in einen andern Topff wohl verwahret / diß Soth vermischen sie hernach mit ein wenig Heerings-Lacke / und setzen es in den Taubenschlag / und geben es den Tauben zu trincken/den gesottenen Weitzen und Gersten aber breiten sie auf einen Boden auf ein Tischtuch/oder im Winter auf einen warmen Kachelofen/ doch daß es nicht zu heiß und geschwind trocknet. Wann es trocken worden/ so mischen sie unter diesen Weitzen einen Hauffen Hanf Körner/und ein wenig Saltz / und um ein paar Pfenning Semmel darzu / eine Handvoll Leimen von einer Wand / und thun es wider in einen Topff zugedeckt / und geben es den Tauben ausserhalb des Taubenschlags auf ein Bret / täglich des Morgens / Mittags zu essen eine gute Hand voll / darvon sollen alle Tauben / welche darvon essen / wieder kommen/ und vom Schlage nicht bleiben können/und andere frembde mit sich bringen.

Daß die Tauben nicht entfliegen und außenbleiben.

Will man Tauben behalten / so nehme man Eberwurtzel/ weissen Zitwer/ Hönig/ Erbsen / Heidelkorn / vermische es untereinander / und bestreiche das Bret des Taubenschlags im Fenster darmit.

Nimm Kümmel-Saamen und Linsen / erweiche es in Hönig-Wasser/ würffe es den Tauben vor zu fressen/ so entfliehet dir keine.

Es begiessen etliche die beklebeten Esterich / Schlage oder Giebel-Fenster mit Saltz-Wasser; dann die Tauben sollen gerne davon nach dem Saltze hacken / und gerne da nisten und wohnen.

Wann

Wann man ihnen auch das Hönig-Wasser zu trincken / und die Linsen darinnen gekocht/ zu essen giebet/ so gewinnen sie ihre Jungen sehr lieb.

Es sagen auch etliche / wann man Weiden oder Band-Saamen / etliche nennen es Kunschbaum oder Schaaf-Mäule / sonsten nennet man es Salicem marinam, oder Agnumcastum, oder Arborem Abrahæ nimmt / und drey Tage in alten Wein weichet / darnach Wicken in den Wein leget / und quellet sie/ und dieselben den Tauben vorwirfft / wann sie jetzt ausfliegen wollen / so kommen die Frembden alle in das Tauben-Haus/ wann sie nur den Geruch empfinden.

Wie man zahme Hennen und Fasannen zusammen lassen kan.

Die Fasanen bruten gemeiniglich ein und zwantzig Tage wie die Hennen/ und wiewohln sie so geile nicht sind als andere Vögel / so sind sie doch zur Zeit des Begattens gerne um die Weiblein / und werden dardurch zahm / sonderlichen wann sie nicht große sind / dann da wird der Fasan eher zahm / und kan man ihne auf die Hennen gewehnen. Wann er aber erst gefangen ist / so ist er so unbändig / wild / daß er nicht nur keiner Hennen / sondern wol keines Pfauen schonen / sondern sie todte hacken und reissen solte. Hier muß man zu erst mit solchen Fleiß/wie obgedacht/das Männlein von Fasanen neben und bey den Hennen lassen zahm werden / hernach muß man aus den gemeinen Hünern solche heraus suchen/die etwas bunde von Federn seyn/darmit kan er angelocket werden zur Frühlings-Zeit / daß er mit den Hennen zuhält ; die legen alsdann Eyer/ so über und über schwartze Pünctlein und Flecken haben/ auch viel grösser sind als gemeine. Wann nun die Jungen ausgekrochen/ziehet man sie auf mit Heydel oder Buch-Weitzen/darauß man Grieß machen lässet/oder Grütze/und klein gehackten Eppich oder Peterssill-Kraut/dann diese Käse fressen sie sehr gerne/ und nehmen trefflich darvon zu.

Wie man eine Henne und Rephun zusammen lasse solle.

Die Rebhüner sind von solcher überflüßigen Geilheit / daß sie zufallen/ wo sie das Wercke vollenden können / und vermischen sich mit unterschiedlichen andern auch gejlen und frechen Arten / ja es sollen die Männlein auf einander gerathen/ und darüber Eyer legen/wie die Hennen. Dahero nun wird aus einen Rebhun und einer gemeiner Hennen die erste Zucht von beyden Geschlechtern vermischt befunden ; Aber hernach verändern sie sich wieder gegen ihre Arten zu/und endlichen werden sie wieder den Müttern gleich.

Wie ihme ein Vogelsteller oder Falconirer streitbare Habichte / Haanen/ und andere Vögel / selbsten zeugen könne.

Der nun solches ins Werck richten will/muß ihme auch streitbare und starcke muntere Männlein darzu erwehlen / damit solche Jungen von ihnen fallen / deßgleichen muß er ihme auch starcke und treffliche Weiblein darzu auserlesen.

Dann

Dann wann nur der Vatter oder Mutter allein von guter Arte sind/ so werden sie viel eher des Vatters Trägheit und Unart / als der Mutter Vortrefflichkeit behalten. Wann du nun dergleichen Männlein und Weiblein von der besten Gattung beysammen hast / so must du / ehe du sie zusammen würffest / vorhero machen / daß sie in einerley Gemache umeinander seyn lernen/ und zuerst etwas miteinander bekandt werden/ und einander gewohnen. Welches nicht besser geschehen kan / als wann man sie zusammen sperret/ und miteinander speiset / da kan man nun ein Häußlein machen / ohngefehr zehen Schuhe lang und soviel breit/ darinnen alle Fenster gegen Mittage stehen/ und darinn auch das Liecht von oben ziemlich wohl hinein fallen könne: Mitten aber kan man es unterscheiden mit geflochtenen Zäun- oder Hürden-Wercke / dessen Rätl so weit von einander stehen sollen/ daß der Vogel seinen Kopf und Hals leichtlich durchstecken könne / und da solle nun in dem einen Fache der jenige Vogel seyn/ den man zahm machen will/ (als etwan ein Fasan) in dem andern aber die jenige / die wir mit diesem Gaste wollen belegen lassen. Wann es nun anfänget Frühling zu werden / solle man solche Vögel / von denen man weiß/ daß sie gut und fruchtbar seyn / an Farbe und Federn denen gleich sehen/ welche man will zahme machen/ denen solle man nun etliche Tage einerley zu essen geben/ doch also/ daß der Fremde mit dem Zahmen anders nicht essen kan / er stecke dann den Hals durch das Flechte-Werck: dann auf solche Weise wird er lernen seinen Mitgenossen gewohnen/ und ihnen hernach nicht so leichtlich Schaden zufügen; dermalen aber ist er (der Fasan) gleichsam in ein Gefängnus eingesperret/ daß er sie nicht wohl verletzen kan/ dann sonsten bezeuget er sich in seiner Gefangenschafft so wild/ daß er auf Niemanden nichts giebet / und alles zerreissen will. Wann nun aber dieses wilde Männlein noch etliche Tage der Gesellschafft seiner Gespielin etwas gewohnet / und ein wenig zahmer worden ist/ so lässet man das jenige Weiblein/ welches am bekandtesten mit ihme worden / zu ihme hinein/ und giebet ihm etwas mehr zu fressen. Weiln er aber mehrentheils die erste Parthey verachtet / oder wohl gar umbringet/ muß der Wärter/ darmit er nicht gar um seine Hoffnung komme / andere dergleichen mehr im Vorrath haben. Sobalden er aber verspühret/ daß ein Vogel von ihme ziemlich wohl befruchtet seye / muß man diesen alsobalden von ihme thun/ und ihme eine neue Beyschläfferin geben / welche er lieb haben solle/ wie die vorige. Wann diese Weiblein nun geleget/ so muß man machen/ daß sie bruten/ oder die Eyer andern Brutenden unterlegen / so wird man Junge bekommen/ die von dem Vatter schier nichts werden unterschieden seyn. Dieselben/ wann sie ausgekrochen/ muß man absonderlichen/ und nicht mit andern gemeinen aufbringen. Wann man nun die Weiblein/ so auf diese Weise worden/ wieder zu ihren Vatter lässet/ so wird man in ersten und andern Bruthen die Art auf das vollkommenste fortpflantzen.

Andern Theils Drittes Buch/
Von
Baum- Blumen- Küch- und Wein-Gärten.
CAPUT I.
Vom Garten-Bau.
Wie ein schöner Garten anzurichten.

Es ist mit dem Garten-Bau/ gleichwie mit andern Gebäuden. Der ein Haus ordiniren und zimmern lassen will/ thut solches nach seinem Willen und Vermögen/ Condition und Humeur sothanen Stuben- Kammern und Saalen/ als es ihme nöthig und anständig bedunckt: Also geschicht es bey dem Ordiniren/ Abstechen und Zubereiten/ einen Lust- oder Baum-Garten zu bauen/ zu bepflantzen und zu besäen; da macht auch ein jeder nach seinem Belieben Plätze und Gelegenheit. Ist derohalben unnöthig/ einem in diesen Dingen vorzuschreiben/ wie groß/ lang/ weit und breit er seinen Hof machen solle.

Dieses dienet aber wohl in acht zu nehmen/ daß alles mit solchem Garten-Bau in guter Ordnung geschehe/ daß der Gärtner die grüne Kräuter/ die Blumen/ die Medicinischen Kräuter/ und ein jedes besonders/ nach Bequemlichkeit des Orts setze/ und das hundertste nicht in das tausende pflantze oder säe/ und also kan man Nutzen und Lust/ Speiß und Angenehmheit/ so wohl im Sommer als Winter/ aus seinem Garten haben/ man kan auch in seinem Lust- oder Baum-Garten ein Lust- oder Sommer-Haus nach Belieben bauen lassen/ sich daselbst für dem Welt-Getümmel in Stille/ und auch für der Hitze in dem Schatten aufzuhalten/ oder für dem Regen und Ungewitter zu beschirmen/ auch sein Obst/ Kräuter/ Saat und Blumen alldar zu bewahren und zu treugen/ und was das Christlichste und GOtt angenehmste ist/ alldar in Einsamkeit/ und abgeschieden von dem Welt-Getümmel/ seinen und aller Dingen Schöpffer in Andacht und mit gebogenen Knyen/ gleichwie Daniel in seinem Sommer-Haus bey offenen Fenstern/ anzubeten und zu bitten. Die Worte über solches Sommer-Haus s Thür sollen seyn:

In Abgelegenheit/
von irrdischen Getümmel/
ist meine Freud und Zeit
allhier zu GOtt im Himmel.

Von

Von dem Platz oder Gelegenheit eines Lustes- oder Baum-Garten.

Ein guter Obst- Frucht- und Baum-Garten erfordert einen guten Grund und Erde / eine offene und freye Lufft / wohl gelegen nach der Sonnen / wohl umzäunet und umgeben mit hohen Bäumen / die den Hof von dürren und rauhen Winden / so die Bäume und Blühte krancken / wie auch vor üblen Dämpfen und Mehlthauen / Reiff und Kälte beschützen.

Von dem Grund oder Erdreich der Lust- oder Baum-Gärten.

Ein guter Baum-Garte will eine gute Erde haben / dann ein dürrer und sandichter Grund macht dürre / schaale und Darm-artige Bäume / welche kleine und magere Früchte tragen. Ein Sand- Stein- Kley- Leim- und Kreidhafftes Darm- und Distel tragendes Land / eine wüste / wilde und ungebaute Erde kan keine gute Früchte tragen; Aber ein gut Land hat eine schwartzbraune fette Erde / dieser wird geholffen mit Säuberung / mit Steinen / Därmern und Disteln / mit Mistung / mit Umgraben / Ackern / Pflügen ꝛc. Ein Jahr zuvor / ehe man drein säet und pflantzet / solle man solches mit Kohl bepflantzen / dann der Kohl machet die annoch straube und harte Erden mürb und bequem / andere Früchte zu bringen.

Ein verständiger Gärtner muß auch allezeit guten Mist im Vorrath haben / und nach der Zeit Gelegenheit das dürre Erdreich oder die unfruchtbare Bäume zu bemisten / trächtig und fruchtbar zu machen. Der beste Mist auf das Land ist Esels-Mist / hiernächst ist der Schaaf-Mist / diesen folget der Kühe-Mist / Hüner- und Tauben Mist. Pferds Mist ist allzuheiß / die andern haben die rechte Wärme / demnach kan es nicht schaden / den Pferd-Mist / zwey oder drey Fuß tieff unter die Beethe zu begraben / der Gänß-Mist ist zu allen nichts nutz. Frischer Mist ist gut auf die Weyd-Länder / Mist / so ein Jahr alt ist / ist gut in die Gärten / frischer Mist aber dienet nicht darein / es habe ihn dann der Frost zuvor wohl überlauffen / Mist über ein Jahr alt / ist nicht so gut.

Solches alles aber noch deutlicher zu erklären / wollen wir eines fürtrefflichen Mannes Unterricht auch mitbeyfügen / der es dann mit folgenden Worten gar schön und klar anzeiget:

Ein Grund und Boden ist mancherley; sintemalen bald mancher steinicht / griesicht / kleyicht / hart / sandicht / salpetrisch oder fett / und fruchtbar ist / welcherley nicht allen Bäumen anständig: Manche lieben einen sandichten Boden / oder sind zum wenigsten mit einem solchen Grund zu frieden / wie die welschen Nuß-Bäume / dergleichen auch schmackbare Nüsse tragen / weiln die Frucht mehr ausgetrocknet / und desto leichter worden / dergleichen auch an denen Pfirsing-Bäumen zu sehen / welche ebenfalls sandigten Boden leiden / deren Früchte / weiln sie ohne deme wässericht sind / desto besser temperiret werden.

Man kan aber Grund und Boden auf mancherley Weise probiren/ als einmaln am Geruch / zumaln da es im Sommer einen gelinden Regen bekommen / massen so dann ein guter Grund einen lieblichen Geruch von sich spielet; hergegen ein geringer unfruchtbarer und unartiger einen widrigen Geruch giebet.

Anneben nimmt man einen Grund und Boden in Obacht nach dem Anfühlen / dann gute Erde ist weich und milde/ welche sich in einen Ballen in die Hand zusammen und weich andrucken lässet ; herentgegen wann eine Erde spröde/ hart und scharff sich lässet anfühlen/ die ist gar hager/dürr und unfruchtbar/ und will offtmals wohl verbessert und fett gemachet seyn/ wo sie frölich solle tragen.

Nicht weniger erkennet man einen guten Grund gemeiniglich (nicht zwar allezeit) an seiner Farbe ; massen die schwartze Erde gemeiniglich gut gehoffet wird/ welches auch die Früchte anzeigen ; Item/ ob die Bäume darauf feine gleiche Rinde oder Schalen haben/ oder aber musicht/ rauch und rauhschölicht sind/ dann solche Art hänget an den Bäumen wegen der Nahrung und von dem Erdboden / aus welchem die Bäume ihre Nahrung haben/ auch dergleichen Dünste an sich hängen/ und diß ist so greifflicht/ daß auf griesichten oder steinichten Boden auch die Baum-Früchte besonders die Birne desto eher und mehr steinicht werden / welches alles aus Erfahrung bekannt / darbey zwar die Art nicht ausgeschlossen wird / jedoch durch guten Grund verbessert wird.

Von der schwartzen Erden ist zu mercken / daß wann selbige neu aufgegraben werden/ schwartz bleibet/ sie sich auch / wann sie weich ist/ in der Hand fett anfühlen/ und zusammen drucken lässet / sie auch von ihrer Güte desto eher zeiget / allein wann sie hernach abgetrocknet/ und oben weißlicht werden/ zeiget sie von einem salpetrischen Grunde / worauf die Bäume / auch Weinstöcke / nicht gern glücklich gedeyen. Zuförderst ist die Gegend gegen Mitternacht und Morgen zu meyden/ massen solche Gegenden trockne scharffe Winde/ schneidende und verletzende kalte Lufft fühlen/ welche den Bäumen sonderlich schädlich / dann weiln die Lufft von solchen Welt-Gegenden lauter Erde wehet/ ist sie trocken und subtil / auch daher desto penetranter und durchdringend ; dahero wann der Wind in dem Frühling von solchen Gegenden wehet / verbrennet er die Blüthen an den Bäumen / wie ingleichen auch die Weinstöcke und derselben Augen / und hindert oder verderbet die Weinfrucht.

Daher ob gleich sonst die Sonne scheinet / hat sie doch wenig Krafft/ und wird allzusehr von solcher Lufft an ihrer sonst eigenthümlichen lebhafften Krafft verhindert.

Hergegen wann Bäume gegen Abend/ und noch besser / wann sie gegen

Mittag

Mittag stehen / so ist es gut / dann da haben sie eine temperate Lufft / welche warm und zugleich feucht / weiln von der Mittag- und Abends-Gegend die Erd-Kugel viel Wasser hat / dergleichen die Lufft von Mitternacht und Morgen nicht hat / wie durch die Erfahrung jederman an seinem Leibe und an seinen Bäumen wahr nimmt.

Noch bequemer stehen die Bäume / besonders die kostbaren / als da sind die Citronen- Pomerantzen- Lorbeer- und andere edle Bäume; auch die subtilen und delicaten May-Kirschen- Johannis-Pfirsing / und dergleichen / wie hieher auch die Granat Bäume gehören / wann sie gegen dem Mittag den Widerschein / und daher der Sonnen ihre Strahlen conduplicatos fühlen / als welche / wie man genugsam mit Augen siehet / an solchen Gegenden die Bäume eher grünend / blühend und reiffend machet / und an solchen Gegenden gegen Mittag und bey warmen Widerschein der Sonnen kan man desto eher Weintrauben / Frühkirsche / Cucumeres oder Gurcken / und dergleichen haben / zumalen wann man gegen solche Gegend ein Mist-Beethe hat.

Nun wieder auf den Grund oder Erdboden zu kommen / ist das Erdreich zu hart / zu leim- und kleyhafftig / so kan man selbiges mit Sand und guten Mist vermengen und verbessern. Oder / noch besser / ist etwan der Grund und Boden ungeschlacht / oder zu hart / sprete und untüchtig / so muß man ihn geschmeidig machen mit anderer fetten Erden oder Mist von Schaafen und Rindern; wo man es gar nicht anders haben kan / muß es desto mehr umgegraben / klein und dünne gemachet werden / daß sie der Sonnen-Strahlen Würckung und Fettigkeit des Thaues fühlen kan.

Wann sie aber mittelmäßig / geschlacht und milde gemachet / ob sie gleich leimicht oder doch nicht ist / kan sie doch Roßmarin glücklich geben und vermehren / zumalen bey Winters Zeit im Keller oder Gewölbe / oder in einem Zimmer / dahin der Frost nicht gelangen kan.

Solche harte leimichte Erde wird auch mürbe und schmeidig gemachet durch überstreuten Kalch und Asche / ob gleich solche zum Seyffen sieden schon gebraucht worden / welche dann einige Wochen vier oder mehr auf der Erden liegend zu lassen / daß solche die Sonne digerire / und der Salpeter zuvor ausziehe / wird auch sehr nutzlich / wann solche harte und spröde Erden mit Sand und Mist / zumalen fein kleinen Mist vermenget / durchgraben / und durcharbeitet wird / welches allerdings da nöthig / wann man Bäume pflantzen will / welche in milden und guten Erdreich vorher erzogen und gestanden; massen solche Bäume / so dann nicht gerne fortwachsen / wie auch sind die jenigen Bäume / welche in lockerer und milder Erde / darinn man Baum-schulen hat / erzielet worden / welchen hernach ein rasichter Boden gar nicht schmecken will; Allerdings wie es einem Menschen übel thut / welcher bey seinen Eltern zärtlich erzogen / hernach in künfftigen Jahren und im Alter muß leiden / sich

nährlich und spärlich behelffen / oder wie es einem Kinde thut / welches von einer guten Amme und Milch zu einer andern untüchtigen Milch kommet / wie es beydes die Erfahrung lehret.

Je besser man so dann einen Grund und Boden fett machet durch Stercoration oder Tungung / je wärmer wird er / und empfinden solche Wärme die Bäume sehr behäglich / als welche der Frost auch so sehr nicht anfeinden und beschädigen kan.

Auch ist mancher Boden feucht und Wässerich / daß die Bäume den Durchfall und Naß Gallen an sich bekommen / oder die Früchte an dem Baume faulen / ehe sie zeitig werden / zumalen wann solche in den Tag hinein gepflantzet werden / wann ein wässerichtes Zeichen geregiret / als da sind der Scorpion / die Fische und Krebs / welche würcklich zur Fäulung der Baum-Früchte helffen. Wider solchen Hindernuß ist heylsam Erlen- und Weiden- oder Bircken-Bäume zu pflantzen / darmit die überflüßige Feuchtigkeit andern Bäumen dardurch benommen werde / massen die Erlen- Bircken- und Weiden-Bäume viel Safft an sich ziehen / und daher die Nässe an dergleichen Grund mindern: Oder man hilfft solchen faulen Boden / wann man Gruben machet / Steine eingräbet / die Erde hergegen aufhöhet / daß die Nässe sich dahin sammle / unterweg gehe / wann man sie nicht gäntzlich abläuffig machen könte. Besonders Bircken-Sträuche und Bäume sind ebenfalls an solchen Orten sehr heylsam / zumalen wo Schicht-Wasser und dergleichen Wasser-Adern irgendwo gefunden werden; dann die Bircken ziehen auch viel wässeriges an sich / wie sie dahero auch schleunig aufwachsen / und im Frühling so viel Wasser von sich können lauffen lassen / welches viel wider den Stein und Krätze brauchen können.

Ist das Erdreich allzusandigt / so vermenge man es mit Kley und Mist / es wird gut werden.

Ein Baum erfordert dann eine treuge Erde / unten aber im nassen Grund / wann das Erdreich oben naß und feucht ist / so muß man das Wasser von den Bäumen ableiten / um den Garten von obenauf also treug zu machen / der Garten muß auch offtmals von seinem Unkraut geweydet und gesäubert werden / weiln selbiges den Bäumen und Kräutern sehr schädlich ist; Darum sagt der verständige Gärtner:

Ist ein gutes Land / ist die Lufft fein rein /
eine gute Hand / guter Sonnenschein /
und ein gut Verstand / Bäume nicht gemein /
ey / so wird die Frucht auch nichts minder seyn.

Von Durchstechen und Graben eines Lust-Gartens.

Ein verständiger Gärtner spahret auch keiner Mühe / seinen Lust- oder Baum-Garten wohl durchzuarbeiten mit Stechen und Graben. Dann solle

ein

ein Garten fruchtbar werden/ so muß selbiger auf das wenigste dreymalen durchstochen und umgraben seyn. Erstlichen/ muß man das Land von Steinen/ Dörnern und andern Unkraut befreyen/ hernach mit Kühe- und Pferd-Mist wohl vermengen/ und also ein halb Jahr lang liegen lassen. Zum andern/ wird selbiges wohl umgepflüget/ und also der Mist mit der Erden vermenget. Zum drittenmalen/ aber macht man sie bequem/ und um besäet/ und bepflantzet zu werden.

Wann nun die Erde also gepflüget und bereitet ist/ so zeichnet und vertheilet man die Kraut-Beethe in gute und richtige Ordnung so lang und so breit/ als man dieselbe begehret. Hierzu aber dienet die Vorsichtigkeit/ daß man die Beethe nicht allzubreit mache/ damit man sie im Säen und Pflantzen überreichen/ ihnen auch das Unkraut benehmen möge/ daß man auch die Frucht derselben füglich abschneiden könne. Die Wege von den Beethen sollen Raum anderthalb Fuß breit seyn/ auf das breiteste aber zwey Fuß. Die Gänge aber mitten durch/ als Creutz- und Spatzier-Gänge/ kan jeder nach seinem Belieben raum und breit genug machen. Die Beethe mag ein jeder mit dem/ was ihm gefället/ rundum besetzen/ alles aber solle in guter Ordnung geschehen.

Der Garten muß auch wohl bewahret seyn/ entweder mit einer Mauer/ oder mit Plancken und Pfählen/ mit Wasser-Gräben/ mit geflochtenen Bäumen/ als Weyden/ Hagedornen/ und dergleichen/ und zwar so wohl wegen der dürren Winde/ als auch wegen loser Buben/ die die Gärten besteigen und berauben.

Daß ein Garten schön blühe.

Der Garten Grund muß vor allen Dingen von Steinen befreyet/ und gantz nicht spalticht seyn/ damit die durchdringende Sonne/ die Wurtzeln der Pflantzen nicht verbrennen möge; Es wird aber ein Garten trefflich grünen und blühen/ wann man die Furchen (wie ein erfahrner Garten-Liebhaber bezeuget) mit im Wasser geweichten Fœno græco, oder Bocksharn/ item Siebengezeit/ befeuchtet.

NB. Noch eines ist wegen des Umgrabens der Gärten zu erinnern. Plinius will/ daß ehe man einen Garten anrichtet/ so muß man dessen Erde/ wie schon oben gehört/ durch dreyfaches Graben zum Säen und Pflantzen tüchtig machen: Erstlich die Steine mit dem Unkraut und Quecken ausräuten/ hernach die Erde umgraben/ und mit untereinander gemischten Küh- und Pferd-Mist tüngen/ und also ein halb Jahr feyrend liegen lassen/ hernach muß man das Graben und Ackern wiederhohlen/ und den Mist der Erden vermengen; Ferner ist bey dem Mist oder der Tüngung zu beobachten/ daß man solche vornehmen solle/ wann der Wind von Niedergang/ der Vergleichung des Tages mit der Nacht/ wehet/ und der Mond im Abnehmen begriffen ist. Dann durch solche Beobachtung wird die Feuchtigkeit trefflich vermehret.

NB. Fri-

NB Frischer Mist dienet den Gärten nicht wohl/ es sey dann/ daß er vorhero eine Zeitlang in Frost und Kälte gelegen. Der Mist/ so über ein Jahr gelegen/ wird von den Gärtnern vor nutzlich geachtet. Im Jenner solle man die Gärten tüngen/ denn dardurch wird die Erde fett/ trächtig und fruchtbar gemachet. Auch könte man in diesem Monat den Mist um die Wurtzeln der Frucht-Bäume legen/ welches zu ihrer Feuchtigkeit sehr gut wäre.

NB. Wann man ein Jahr zuvor/ eher man einen Garten besäet / oder eher ein anderer Saame hinein gesäet wird / Kohl hinein pflantzet/ so solle selbiger die Erde mürbe/ und zu andern Früchten gleichsam bequemlich machen.

Wie ein Garten mit einem lebendigen Gehäge umzugeben und anzulegen.

Eine Verzäunung oder Gehäg dienet zur Verwahrung und Schutz eines Gartens / welche Verwahrung aber kan entweder seyn von Steinen / oder einer Mauer/ oder von lebendigen Gesträuche/ als Hanbutten / Hagendorn/ Mehlbeerstauden/ &c. verfertiget / und nicht allein die Diebe/ sondern auch die brennenden und trocknen Winde von dem Garten dardurch abzuhalten / als welche den Gärten höchstschädlich zu seyn pflegen. Es kan aber auch ein lebendiges Gehäge nach eines fürtrefflichen Authoris Unterricht / folgender Gestalt angeleget werden: Man sammle um die bequeme-Zeit recht-zeitigen Saamen von Hanbutten und Mehlbeer &c. Stauden / um darzu die Früchte von Acantho, oder Bernklau und Weber-Distel; item / Korn Mehl / laß im Wasser alles miteinander in der Dicke eines Hönigs erweichen/ solche Mixtur streiche in Brunnen oder Schiff- oder sonst andere alte/ verlegene/ abgenutzte und schon zu faulen beginnende Seile / überziehe sie hernach also / daß zwischen derselben Fäserlein und Härlein der verborgene Saame biß zur Frühlings-Zeit könne aufbehalten werden. Alsdann formire an den jenigen Orten/ wo das Gehäge hinkommen solle / zwo Furchen/ zween oder drey Schuhe voneinander/ und anderthalb Schuhe hoch/ lege darauf gemeldte Seule mit dem verborgenen Saamen/ und bedecke sie ein wenig mit Erden / begiesse sie auch zum öfftern/ wann sie es vonnöthen haben/ so wird es geschehen / daß innerhalb einer Monats-Frist ein langes Gehäge hervor zu wachsen beginnen wird.

Andere richten ein lebendiges Gehäge auf solche Weise zu. Sie nehmen das dickeste Gesträuche von Hanbutten/ zerschneiden solche in gar kleine Stücklein / graben hernach etliche Gruben einer flachen Hand hoch / darein werffen sie solche Stücklein/ und bedecken sie gar fleißig/ erfrischen sie auch täglich mit graben und begiessen/ biß das Gewächse hervor kommet und auszuschlagen beginnet: Auf solche Weise bekommen sie ein starckes/ sicheres und langwieriges Gehäge/ Democritus, Columella &c.

Mizaldus berichtet / von folgender Art und Weise ein lebendiges Gehäge

zu verfertigen / wann du vielerley Saamen von unterschiedlichen Geschlecht Arten in ein nach der Länge zierlich ausgedähntes Wachs / oder sonsten in andere zähe Materie einschliessest / und alsdann einen wohlgedruckten und mörben Grunde anvertraust / so wird ein verwunderliches Gehäge (sind Worte Mizaldi) aus diesen Mischmasch hervor wachsen. Diese Kunst und Erfahrung kommet von einem Königlichen Gärtner her.

Wann und wie man einen Garten besäen soll.

Etliche sind der Meynung / man solle weder in den Aeckern säen / ehe die Erde von Regen recht befeuchtet worden. Welches nicht zu verwerffen / wann solche Regen zu rechter und bequemer Zeit fallen / wann sie aber (wie zuweilen zu geschehen pfleget /) Spat-Regen sind / so kan man auch den Saamen einer dürren und durstigen Erden / so wohl in den Gärten als auf dem Felde / nach Columellæ Meynung anvertrauen / wie man dann solches in etlichen Ländern / wo die Himmels-Beschaffenheit also geartet / zu beobachten pfleget. Dann was in eine trockne Erden geworffen wird / das wird nicht verderbet / sondern bleibet so gut / als ob man es zu Hause bewahret hätte. Wann hernach etliche Tage nach einander starcke Platz-Regen fallen / so kommet die Saate in einem Tag herfür / leidet aber von den Vögeln und Ameisen unterdessen Schaden. Wie man nicht vor der Saate deßwegen fleißige Sorge träget / und mit einem sonderbahren Mittel zu Hülffe kommet / welches hernach angedeutet werden solle / man muß überdas Fleiß anwenden / daß derjenige Garten oder Acker / der im Sommer solle gesäet werden / zu Ende des Herbstes vor der plötzlichen Kälte umgehackt würde. Daß aber der Saamen vor der schädlichen Zertrettung befreyet bleiben möge / so muß man die Garten-Beethlein also formiren / daß des Aussäers Hände den halben Theil nach der Breite leicht darzu kommen können / damit / wann er das Unkraut auszureissen bemühet ist / er nicht unterdessen den Saamen mit seinen Füssen zertrette.

Man muß auch hierinnen gute Vorsehung thun / daß auf die Saat eine liebliche Zeit / und gute gesunde Lufft erfolge / denn bey günstigem Himmel und bey laulichter und von der Sonnen beschienener Erde / kommet der Saamen gar geschwind hervor und schläget aus / worzu das Alter auch nicht wenig hülffet: dannenhero muß man sich hüten / daß man keine alte verbrennte / vermischte / magere / sieche und verfälschte Saamen nehme / wann man guten Saamen der Erden anvertrauen will / so muß man sich vor sehr kalten und Nord-windigen Tägen hüten / dann alsdann nimmt die gleichsam unfreundliche und verschloßne Erde den Saamen nicht gerne an / da hingegen zu lieblicher und gemäßwarmer Zeit der Saamen von der Erden gar leicht angenommen und gehäget wird.

Etliche des Ackerbaues erfahrne Griechische Scribenten berichten: Man solle die Saat bey zunehmenden Monde / nemlichen von Viertel bis zum Voll-

Mond vornehmen/indeme nemlichen selbiger unter der Erden verborgen. Andere gehen einen sichern Weg/und wollen die allzu frühe Saat nicht vor gut halten/ dannenhero sie selbige in zwo/ drey oder vier Zeiten abtheilen: Um auf solche Weise die Ungewißheit der künfftigen Zeit zu vermeiden/ und das Bauern-Sprichwort Columellæ: Serere ne dubites, laß dich das Säen nicht verdriessen/ ins Gedächtnuß zu bringen. Diese Lehre von der Saat verlasse ich mit der kurtz-gefaßten Erinnerung der Garten-Verständigen: Wer säen will/ der muß viererley haben und beobachten; Guten Saamen/ bequeme Erde/ guten Mist/ und dienliches Wasser/ dann aus einem guten Saamen kommet gemeiniglich wieder ein Gutes hervor. Eine bequeme Erde wird das anvertraute auf das beste verwahren und fruchtbar machen. Ein guter Mist wird die Erde kräfftiger und eröffneter verschaffen/ daß das Wasser besser hinein dringen möge/ welches den Wurtzeln solle zu statten kommen. Ein allezeit zur Hand stehendes dienliches Wasser wird alles fruchtbarlich ernehren und versorgen. Mizaldus.

Unterschiedliche Regeln/ welche in Pflantzen und Verpflantzen der Bäume wohl zu beobachten sind.

I. Sollen die Bäume also weit von einander gesetzet werden/ daß wann sie im Wachsen zunehmen/ sie auch Raum genug haben/ ihre Aeste schön und wohl auszubreiten. Dann wann du sie gar zu genau und dick aneinander setzest/ so kanst du nicht allein nichts darunter säen/ sondern sie können und werden auch nicht fruchtbar seyn.

II. Wann du die Bäume versetzen willst/ must du vorhero/ ehe solches von dir geschiehet/ fleißig beobachten/ was vor Winden sie unterworffen gewesen/ damit du sie in ein gleiches Lager setzest und einpflantzest. Wann du nun im Wercke bist/ solches zu verrichten/ must du bis in das innerste der Gruben etliche Büschelein Reisser/ in der Dicke eines Arms/ werffen/ also daß sie in etwas über die Erden hervorgehen. Dann im Sommer kanst du mit geringer Mühe durch dieselbigen den Wurtzeln Wasser beybringen/ das allerbeste aber wird seyn/ daß du ein Jahr zuvor/ehe du pflantzen willst/ die Grube grabest/ damit die Erde von der Sonne und Regen bequemlich erweichet und mürb gemachet werde/ auch hernach das eingepflantzte desto geschwinder umfasse/ willst du aber in einem Jahr die Gruben graben/ und Bäume pflantzen/ so magst du zwey Monat vorhero zum wenigsten die erste Arbeit verrichten/ hernach aber solche Grube mit angezündeter Streu erwärmen. Je weiter und breiter solche seyn wird/ je schönere und reichlichere Früchte wirst du alsdann überkommen. Diese Grube aber sollte gleich einem Brennofen eröffnen/ dessen untere Theil weiter als der obere seye/ damit die Wurtzel desto besser ausbreiten/ und weniger Kälte im Winter/ auch weniger warmer Dämpffe im Sommer/ durch das enge Mundloch dringen möchte.

III. Ins-

III. Insgemein aber solle man die Bäumlein und Bäume also anordnen/ daß die schwächere und zärtere von den stärckern nicht unterdrücket werde/ weiln selbiger diesen weder an Kräfften noch an Größe gleich seyn kan/ auch zu ungleicher Zeit zunimmt.

IV. Ferner must du dich wohl fürsehen/ daß du die Bäume nicht nach frostigen Gewitter und ungesunder Himmels-Beschaffenheit mit dem Eisen verletzest oder beschneidest / sonderlich die jenigen / welche Frucht tragen. Du must dich auch über das hüten/ daß ein Baum des andern abtrieffends Tropfen bey starcken Winde nicht auffange/ insonderheit wann die Bäume unterschiedlicher Art sind.

V. Man muß auch Fleiß anwenden/ daß die Wurtzeln im Sommer gegen der Sonnen nicht entblösset/ noch von derselben getroffen/ auch die Gipfeln von keines Menschen Hand unsanfft betastet/ oder von Viehe benaget werden mögen: dann sonsten können sie hernach nicht wohl zunehmen / wann sie insonderheit noch gar zart sind.

VI. Alle Bäumlein sollen ehe man sie versetzet / mit einem Zeichen bemercket werden/ damit/ wann man sie wieder eingepflantzet/ sie eben wieder eine solche Himmels-Gegend überkommen / als sie vorhero in der Pflantz-Schule besessen: sonst werden sie von denjenigen Seiten von Kälte oder Wärme Schaden leiden / welche vorhero unter einer andern Gegend des Himmels sich befunden.

VII. Man muß in Versetzung der Bäume gleich Himmels-Gegend behalten / damit nicht die Mitternächtige denen Mittägigen entgegen gesetzte Theile von der Sonnen verbrennet / und aufgerissen werden / und die Mittägige denen Mitternächtigen entgegen gekehrete nicht allzusehr erfrieren mögen.

VIII. Was das Alter eines Baumes/ der verpflantzet werden solle/ anbetrifft/ so wollen die meisten Garten-Verständigen / man solle einen Baum nicht unter zwey/ und nicht über drey Jahr alt versetzen.

IX. Den Bäumen wird trefflich nutz seyn / wann sie mit den Wurtzeln der jenigen Erden/ darinn sie gepflantzet sind/ fest anhängen/ also daß die gantze Wurtzeln mit Rasen umbunden seyn.

X. Die versetzten Bäume solle man auch fleißig begiessen/ so offt der Himmel von Regen verschlossen ist/ und eine starcke Hitze anhält; auf solche Weise werden die Früchte grösser und schöner wachsen/ Mizaldus ex Columella, Catone & Plinio, und aus ihnen Weckerus lib. 9. de Secretis.

XI. Wer einen Baum versetzen will/ muß ihn zuvor mit den Wurtzeln in ein Wasser stecken/ und darinnen zehen oder zwölff Tage lassen; dann auf solche Weise kan und wird hernach ein Baum desto stärcker wurtzeln.

XII. Die Wurtzeln der Bäume/ welche schon sollen gepflantzet werden/

muß man zuvor von allem Unflat reinigen/ und was zerrissen oder zerbrochen ist/ darvon abschneiden.

XIII. Die Bäume werden nutzlich verpflantzet und versetzet/ von Aller-Heiligen-Fest an bis auf den Mertzen.

XIV. Es ist auch zuträglich in Zunehmen des Mondes/ und zwar in seinem ersten Viertel/ die Bäume zu pflantzen und zu versetzen.

XV. Die Bäume/ so in dem Neumonat gepflantzet werden / bekommen zwar grosse und weit-ausgebreitete Aeste / die Früchte aber kommen gar spat herfür.

XVI. Die Bäume/ so im abnehmenden Monde gepflantzet werden/ bringen häuffige Früchten / und je langsamer solches Pflantzen im abnehmenden Mond vor die Hand genommen wird/ je frühzeitiger werden ihre Blühe und Früchte sich ereignen.

XVII. Es ist rathsam / die jungen Bäumlein zur Frühlings-Zeit/ die erstarckten Bäume aber im Herbst / nemlich im Wein- Winter- und Christ-Monaten zu versetzen; dann zur selbigen Zeit der Safft und Krafft der Gewächsen den Wurtzeln eingeflösset und mitgetheilet wird.

XVIII. Wann man einen Baum pflantzen will/ so mache man eine weite Grube/ darinnen die Wurtzeln ihren Raum haben mögen; wann solche Wurtzeln zu lang sind/ muß man sie abschneiden/ da sie dann des Saffts der Erden an sich ziehen/ und fruchtbarer seyn werden.

XIX. Die Linden/ und andere grosse Bäume/ sollen 30. oder 35. Schuhe weit voneinander stehen/ die Zwetschgen- und andere Bäume aber/ welche kernichte Früchte haben/ solle man 24. Schuhe / die Kirsch-Bäume 10. oder 12. Feigen-Bäume/ Haselstauden und Quitten-Bäume 8. der mehr oder weniger Schuhe voneinander setzen.

XX. Man solle an denjenigen Ort keinen Baum pflantzen / wo vorhero einer verdorret; dann es werden auch die folgende dahin gesetzte verderben/ wo man nicht zuvor die alte Erde ausgräbet/ und an statt derselben eine frische und feiste Erden dahin schüttet.

XXI. In Pflantzung eines Baums solle man die Wurtzeln nicht gar zu tieff in die Erde setzen / auch nicht höher als einen halben Schuhe mit Erden bedecken.

XXII. Die Erde solle um die Wurtzeln eines gepflantzten Baums nicht zu hoch aufgeschüttet seyn sondern man solle vielmehr eine Ausholung oder rundes Grüblein um den untern Theil des Stammes lassen/ damit das Regen-Wasser desto besser hinein dringen möge/ und darmit auch zur Blumen-Zeit das Begiessen desto füglicher könne verrichtet werden.

XXIII. Um die Winters-Zeit aber muß man die Erde um die Wurtzeln auf-

aufhauffen/ daß sie von der Kälte nicht mögen verletzet werden. Zu welchem Ende auch das um den Baum gelegte Moos nicht undienlich seyn wird.

XXIV. In der Versetzung eines Baums solle man die Wurtzeln mit guter schwangern Erden bedecken/ und darüber/ wann man sie wohl getretten/ eine andere Schauffel guten Mistes werffen.

Von den gemeinsten Garten-Bäumen; Insonderheit und erstlichen von dem Apffel-Baum.

Der Apffel-Baum wächst zwar allenthalben/ aber doch liebt er am meinsten schwartz und feucht Erdreich. Stehet er aber in sandigten und leimichten Grund/ so muß man ihme zu Hülffe kommen/ und jährlich im Herbst um den Stammen aufhauen/ und mit guten Mist beschütten: Sie werden zwar von der Kern-Säug auch gepflantzet/ aber am besten ist es/ wann man sie von ihren Zweigen impffet/ man impffet sie aber nicht nur auf Aepffel- sondern auch auf Birn-Stämme/ sonderlichen gibt es köstliche Aepffel/ so man es auf Quitten-Stämme impffet/ und können solche auch die Kinder auf den Boden abbrechen/ und ihre Freude daran haben.

Die überflüßige Aeste/ und die/ welche sich hin und wieder in einander flechten/ muß man zum öfftern behauen/ dann sie wachsen sehr in das Holtz/ und wann sie zu waldig werden/ so gehet ihnen an der Frucht ab/ und werden müsicht.

Von dem Birn-Baum.

Dieser ist eben so nutzlich/ als der Apffel-Baum/ will in gleichem Grund und Boden mit ihme gesetzet seyn/ die ersten vier oder fünff Jahr must du ihn nothwendig vor dem Neuen Jahrs-Tage bis auf die Wurtzel entblössen. Darnach im Jenner wirff das aufgeworffene Erdreich wiederum auf die Wurtzel/ und mische guten Grund darunter. Den Boden um den Stammen solt du rein halten/ den Baum auch fleißig behauen/ alles Müsige und Unrath hinwegschaben/ hernach den Grund alle zwey Jahr im Anfang des Winters umhacken. Wo sie also gehalten werden/ tragen sie holdseelige/ wohlgeschmacke und langwierige Früchte. Solche werden mehrentheils auch durch die Zweig-Impffung gepflantzet/ in hitzigen Landen im Herbst- und Wein-Monat/ an kalten Orten aber im Hornung und Mertzen. In temperirten Landen aber kan es zu diesen beyden Zeiten geschehen. Sie werden auch/ so wohl auf andere Bäume als auf sich selbsten/ welches am besten ist/ geimpfft. Wann die Birn-Bäume steinigt Obst tragen/ solle man den Baum aufdecken/ und gantzer funffzehen Tage die Wurtzel mit alten Wein müssen begiessen und beschütten.

Von Amarellen- Weichsel- und anderen Kirschen-Bäumen.

Der Kirschen-Bäume sind mancherley Gattungen: Spanische oder gemeine Weichsel; Amarellen oder Troll-Kirschen/ Hertz-Kirschen/ sauer und

süsse/ weiß/ roth und schwartze Kirschen/ ꝛc. lieben alle kühle und feuchte Oerter/ begehren auch keines Tunges nicht. Sie werden auch durch ihre Kern gepflantzet / geimpffet aber werden sie durch ihre Zweig / im Hornung und Mertzen/ und gerathen am besten also: Die Neben-Brut an der Wurtzel must du ihnen fleißig benehmen/ auch wollen sie um den Stamm gerne aufgehacket seyn. Du kanst mancherley Kirschen auf einen Baum impffen/ welches zwar hübsch/ aber die Frucht nichts desto besser ist; Wilt du frühe Kirschen haben / so beschütte die Wurtzel mit Kalch/ aber die Bäume verderben leichtlich darvon.

Von Pfersich- Möllelen- und St. Johannis-Pfersich.

Solche Bäume werden von Kern fast am besten gepflantzet / welche zwey Finger tieff mit der Spitz über sich ins Erdreich gesetzet werden: Sie lieben sandigten/ dürren und sonnichten Boden/ welcher doch mit Säu-Mist getungt und umgraben/ auch bey heissen Wetter gesprengt werden sollen.

Die Pfersich-Bäume werden nicht alt/ dahero man immerzu Junge hernach pflantzen solle.

Die St. Johannis Pfersich seynd etwas kleiner/ und werden eher zeitig/ sonsten werden sie als wie die andere Pfersich im Jenner oder Mertzen gepflantzet; Sie werden aber auf sich selbst/ oder auf Pfersich-Pflaumen- und Quitten-Bäume geimpffet. Aller Art Pfersich-Bäume tragen grosse Frucht / so man sie in der Blüth mit Geiß-Milch beschüttet.

Von Quitten.

Quitten-Bäume lieben feuchte und nasse Oerter / dahero sie in dürren Jahren/ so sie nicht verderben sollen/ gesprenget werden müssen. Sie wollen im zunehmenden Mond im Februario gepflantzet werden / lassen allerhand Frucht gar gerne auf sich impffen.

Von Zwetschgen- und Pflaumen-Baum.

Zwetschgen- und Pflaumen-Bäume mögen zwar allerhand Land erdulten/ aber die Zwetschgen haben doch ihre beste Lust in dürren Stätten und warmer Lufft. Die Pflaumen-Bäume sind gar leicht aufzubringen/ und mehren sich überaus sehr/ begehren keinen Mist/ dann die Frücht nur wurmig werden/ darvon sie auch leichtlich abfallen/ doch wollen sie um die Wurtzel auch aufgegraben seyn. Sie lassen sich von dem Kern gar ring pflantzen; Noch besser durch das Impffen; Die Zwetschgen lassen sich gar gerne auf die blaue Pflaum-Bäume impffen / entweder durch die Spalt-Zweigung / oder noch besser durch das inoculiren oder äugeln. Diese Bäume werden offt gar heßlich und gleichsam raudig/ welches von dem Hartz geschicht/ so es daran veraltet/ und zulange stehen bleibet/ welches du deßwegen fleißig abschaben/ und alles Mößig darvon sauber abreiben sollest.

Vom Nuß-Baum.

Der Nuß-Baum ist allenthalben wohl bekandt; Ein schädlicher Baum/

wo

wo er stehet: Nicht nur schädlich den Menschen/ daß/ so eine Person darunter einschläfft/ er es in seinem Kopff mit grossen Schmertzen fühlen wird/ sondern auch schädlich andern Gewächsen/ dann wo dessen Schatten hinlanget/ wird schwehrlich etwas gerathen sondern alles verderben/ dahero pflantzet man es nicht gerne in die Gärten/ sondern gemeiniglich an die Wege und Straffen/ da sie nichts beschädigen können. Sonsten seynd die Nüsse in der Haushaltung ein nützliches Ding. Ob sie wohl guten mürben Grund lieben/ so schlagen sie doch kein anderes Erdreich und Lufft aus/ dann es ist ein geduldiger und harter Baum; Zu Pflantzung der Nuß Bäum solt du eine Nuß erwehlen von einem solchen Stamme/ welcher viel Früchten mit dünner schälicht/ weisse/ volle und grosse Nüsse trägt: Selbige solt du dürren und trocknen/ dann sie wieder nehmen in eines gesunden Knaben Harn/ oder in Kühe-Milch fünff Tage lang liegen lassen/ alsdann mit der Spitz unter sich in eine darzu bereitete Gruben setzen: Auf solche Weise trägt der Baum solche Nüsse/ die eben so wenig als die süssen Mandel im Essen an ihren Oele schädlich seynd/ und machen nicht heisser oder eng um die Brust/ als wie die andere Nüsse. Man pflegt solche Nuß auch in alten Häfen/ mit guter Erden gefüllet/ einzusetzen/ stellet sie den Winter über in den Keller/ im Frühling schlägt man unten in den Boden des Hafens ein Loch/ und setzet es also mit einander in die Erden/ und wann sie starck genug gewachsen/ kanst du es weiter fortpflantzen/ wohin du wilst. Es lassen sich aber solche im Verpflantzen der Wurtzel nicht beschneiden/ als wie andere Bäume: Wo aber die Wurtzel verfehret wird/ so bestreiche sie alsobalden mit der Baum-Salben. Wann sie über drey Jahr alt seyn/ lassen sie sich nimmer gerne versetzen; die Setz-Löcher aber solt du tieff und weit genug graben/ und die Nuß-Bäum von 30. bis gegen 40. Schuh weit von einander versetzen/ dann sie sich gar weit ausbreiten. Man pflegt die Nuß-Bäume im Hornung auch zu impffen/ entweder auf sich selbsten oder auf Pflaumen-Bäume in den gespaltenen Stamm/ die Wurtzel will auch jährlich umgehacket seyn,

Die Nüsse werden dünnschälicht und bekommen auch zarte Schalen/ so man auf die Wurtzel offt Aschen schüttet. Man sagt auch/ daß die Nüsse auch gar ohne Schalen wachsen/ so du die Schalen gar hübschlich von der Nuß ohne derselbigen einige Verletzung thust/ darnach in Wollen oder frische Reb-Blätter verwickelst/ und also eingraben.

Vom Mespel-Baum.

Die Mespel Bäume mögen harte und kalte Lufft erleiden/ aber doch lieben sie auch warme/ feuchte und feste Stätte: Man pflegt sie zu vermehren durch die Mespel-Steine/ welche man in gewissen Grund setzet/ theils durch die Nebenbrut/ theils durch Einlegung der Aestlein. Werden auch auf sich selbsten geimpffet/ oder auf Birn- Aepffel- und Quitten-Bäume/ die Impff-Zweig must du nicht oben oder aussen am Baum/ sondern mitten aus selbi-

gen

gen nehmen/ und impffet es entweder in Spalt/ oder durch das oculiren oder äuglen.

Von den Haselnüssen.

Haselnüsse wachsen in jeden Lufft und Grund/ doch lieben sie am meisten sandichte und feuchte Stätte/ allwo sie am reichlichsten Nüsse tragen/ auch länger gesund bleiben/ werden leichtlich durch die Wurtzel Bruth/ von welcher sie ohne das müssen gesäubert werden/ fortgepflantzet/ und das entweder im October, oder im Februario, oder im Martio. Alle Jahre solt du sie umhacken/ und von der Neben-Bruth im Neu-Mond befreyen.

Wilt du Baum- oder Haselnuß das gantze Jahr grün und frisch erhalten/ so thue sie in ein Zucker Glas/ und stelle es in Keller/ oder in einen Hafen/ und begrabe ihn in die Erden: Wann die Nüsse auch schon gantz dürre seyn/ so setze sie auf 10. oder 12. Tage in ein fliessendes Wasser/ oder gieb ihnen sonsten täglichen frisch Wasser/ so werden sie gantz neu wiederum/ daß man sie schehlen kan.

Vom Feigen-Baum.

Der Feigen-Baum will einen warmen Platz/ der wohl in der Sonnen stehet/ bey einer alten Mauer/ dann er ist zart/ und durch die Hitze leicht beschädigt/ daß er vergehet. Er wird im Lentzen gepflantzet/ wann der Frost über ist. Nebel und Dampff dienet dem Feigen-Baum gantz nicht.

Einen Feigen-Baum auf einen Mandel-Baum gepfropffet/ dauret länger: Im Winter solle er mit Stroh oder Decken um den Stamm bewunden werden.

Er wird fruchtbar/ wann man die Wurtzel mit rother Erden/ Moder von Oele oder Menschen-Koth beschüttet. Oder/ wann man ihme die ersten Zacken/ Sprossen und Blätter abschneidet. Wann man Tauben-Mist/ mit Pfeffer und Baum-Oel vermengt/ und an die Wurtzel legt/ solle er frühe reiffe Feigen haben. So man die Wurtzel vom wilden Feigen-Baum mit Wein und Oel begeust/ solle der Baum zahm gemachet werden. Wann man die Wurtzel mit vermengten Wasser und Peckel naß machet/ auch den Strauch damit befeuchtet/ so sollen die Feigen nicht abfallen/ oder so man Widder-Hörner zu den Wurtzeln legt.

Man pflantzt den Feigen-Baum von einem Zacken/ welchen man auf dem Ende spaltet/ ein Korn darein stecket/ und also in gute Erde setzet. Sie bekleiben bald/ und sprossen auch bald aus.

Vom Maulbeer-Baum.

Von diesem Baum wird gesagt/ daß er der allerklügeste ist unter allen Bäumen/ weiln er nicht eher ausspriesst/ ehe der Frost vorbey ist. Er wird im October und November, auch im Lentzen von Wurtzel und Sprossen gepflantzet/

wie

wie der Feigen-Baum / er kan auch auf Aepffel- und Castanien-Bäume gepfropffet werden.

Vom Lorbeer-Baum.

Der Lorbeer-Baum kan gesäet und gepflantzet werden; gesäet wird er/ wann man vier Lorbeere beyeinander in ein Loch eines Fusses tieff in gute Erde setzet/ im nächsten Jahr aber muß er verpflantzet werden.

Er wird auch gepflantzet von seinen Zacken und Wurtzel-Sprossen / er will aber bey keinem Weinstock stehen/ dann er denselben feind ist. Man pflantzet ihn im Frühling / auch wohl im Herbst / wann er durch Kälte oder Frost beginnet schwartz zu werden und zu verdorren / so muß man ihn kurtz bey der Wurtzel abschneiden / er wird hierauf bald neue Sprossen bekommen. Begehret man viel Sprossen/ so kan man ihn im Martio einlegen um in die Wurtzel zu schiessen.

Von St. Johannis-Träublein / Erbselen und Creusel-Beer.

St. Johannis-Träublein seynd unterschiedlicher Gattungen und Arten/ grosse und kleine/ saure und süsse/ rothe/ weisse und schwartze.

Erbselen/ Saurach seynd rothe Träublein/ so aus einem dünnen Aschenfarben Holtz heraus wachsen / in diesem Lande männiglichen wohl bekannt / werden wie die St. Johannis-Träublein eingemacht und zu Syrupen gebrauchet.

Creusel- oder Kloster-Beer seynd/ da man gantze lebendige Gehäge darmit macht; die Frucht/ so um Pfingsten zeitiget / ist grün / vor der Zeitigung seynd sie sauer/ und werden also zu eingemachten Kalb-Fleisch/ jungen Hünern und Tauben gebrauchet/ wann sie aber zeitig/ seynd sie süß und lieblich zu essen.

Sie werden alle drey auf einerley Weiß gepflantzet zu schönen Hägern / Geländer und Sommerlauben genutzet/ müssen aber fleißig/ sollen sie anderster dick ineinander und schön eben wachsen/ unter dem Schnee erhalten werden / werden im Frühling und Herbst gar leichtlich / durch Zertheilung der alten Stöcke/ oder durch die Neben-brüch/ oder durch Einlegung der jungen Zweiglein/ welche gar gerne an allen Gewächsen wachsen/ geziehlet und fortgepflantzet: wachsen an allen Grund an/ doch lieben sie den fetten mehrers als den dürren.

Wie man den schädlichen Reiff und Meelthau von den Bäumen abhalten solle.

Wilt du den instehenden und vorhergesehenen Meelthau und Reiff von denen Bäumen abhalten/ so must du einen guten Hauffen Spreuer / oder aus einem Garten oder Acker gerissene Kräuter/ Stauden Gewächse und Dornen nehmen/ und selbige an etlichen Orten verbrennen/ sonderlich um die Gegend/ wo der Wind herkommet/ auf solche Weise wird das bevorstehende Unheyl aufs beste können abgewendet werden/ wie Diophanes berichtet. Sollte

aber der Reiff sich schon eingestellet haben/ so könte man nach Bericii Rath den Schaden also ersetzen; zerstosse die Wurtzel oder Blätter von wilden Cucumern oder Coloquinten/ lege sie ins Wasser/ und besprenge alsdann damit vor der Sonnen Aufgang die jenigen Bäume/ welche der Reiff verderbet hat. Gleicher Krafft hat die Aschen von Feigen- und Eych-Bäumen/ wann man nemlichen ein Wasser darüber gieffet/ und die Bäume auf obbemeldte Art und Weise befeuchtet oder besprenget.

Es ist auch nutzlich/ nach Apuleji Zeugnuß/ viel Aeste von Lorbeer-Bäumen hin und wieder in Garten oder auf den Acker zu stecken und zu pflantzen/ alsdann wird der Reiff und Meelthau mit seiner Schädlichkeit solche einig und allein treffen. Mizaldus.

Daß die Bäume geschwind wachsen/ und die jenigen/ so unfruchtbar sind/ noch fruchtbarer werden.

Wilt du/ daß die Bäume geschwind wachsen sollen/ so grabe um diejenigen/ die du gepflantzet/ alle Monat/ bis sie dreyjährig werden. Daß aber die fruchtbaren Bäume noch fruchtbarer und besser werden/ so mische man Oeltrüsen und Wasser untereinander und begiesse sie darmit. Cato.

Erkranckten Bäumen zu helffen.

Wann ein Baum erkrancket/ so solle man dessen Wurtzeln mit Oeltrüsen begiessen. Man sagt auch/ die beste Artzney seye die Weinhefen/ oder das Wasser von gekochten Feig-Bohnen daran zu giessen/ oder auch die Feig-Bohnen selbst unter die Wurtzeln zu pflantzen. Didymus und Plinius.

Gewisse Mittel eines marten und schwachen Baums.

Wann ein Baum matt und schwach wird/ so kan man ihme helffen/ wann man die umgrabene Wurtzeln/ wie auch den Stamm mit alten Menschen-Harn von einer Manns-Person/ oder auch mit dem Harn von einem Viehe/ begiesset. Paxermus.

Ein heylsames Præservativ, daß ein Baum nicht schadhafft werde.

Du wirst unschadhaffte und von gemeinen Mängeln befreyte Bäume haben/ wann du eines jeden Wurtzeln mit Kühe- oder Ochsen-Galle begiesseſt/ oder mit Spreuern von Bohnen oder andern Hülsen-Früchten überschüttest/ oder auch mit Kleyen von Getreyd bestreuest/ also gleichsam bekleidest und mit aufgeschütteter Erde wieder verwahrest. Mizaldus.

Daß ein Baum vor den Vögeln befreyet bleibe.

Der jenige Baum wird vor den Vögeln wohl gesichert bleiben/ an welchen ein Büschel Knoblauch hänget/ oder welcher mit einem Messer/ das mit Knoblauch überschmieret ist/ gesäubert worden. Democritus.

Bewährtes Mittel vor unfruchtbare Bäume.

Wann ein Baum zwar Anfangs über und über blühet/ hernach aber keine

Frucht

Frucht bringet / so wird er fruchtbar gemachet / wann man in das Loch der Wurtzel einen eychenen oder buchenen Pfal schläget / hierzu dienen auch die Spreuer von Bohnen / wann man sie um die Wurtzeln streuet / wie Zoroaster geschrieben.

Columella aber will / man solle den Baum durchbohren und in das Loch einen grünen Setzling von einem wilden Oelbaum stecken / auf solche Weise wird der Baum trefflich fruchtbar werden.

M. Cato will / man solle Oeltrüsen und Wasser untereinander in gleicher Quantität mischen / und um den Baum giessen. Ist er nun groß / so ist ein Krug voll genug / ist er aber noch etwas klein / so muß man auch etwas weniger daran giessen.

NB. Burtzelkraut und Wolffs-Milch wohl zerstossen / und vermischt genommen / und darmit die Stämm der Bäume geschmieret / auch wo man will / Taubenmist darzu gethan / macht sie trefflich fruchtbar aufwachsen / nach Anweisung Africani.

Daß die Bäume die Frucht nicht abfallen lassen.

Wann ein Baum mit solchen Früchten begabet wäre / die gerne und vor der Zeit abfielen / halffe ihm Sorion, ein fleißiger und wohlerfahrner Griechischer Gärtner / also: Er nahme Bälg oder Dresen (eine Art eines Unkrautes) risse sie mit Wurtzeln aus / formirte sie wie einen Krantz / und umgabe darmit den Stamm des Baumes / oder er nahme auch an dessen statt einen bleyernen Krantz / und machte ihn um den Stamm fest / darnach raumte er um die Wurtzel / durchbohrte dieselbige / und steckte einen Zweck von welschen Kirschbaum-Holtz darein / und schüttete also die Erde wieder darüber. Etliche zerspalten etliche dicke und grosse entblöste Wurtzeln / und stecken in die Ritze ein Stücklein von einem Kieselsteine / binden es hernach zu / und bedecken es also wieder mit Erde.

Palladius beschmieret den Baum mit Rötelstein oder mit Oeltrüsen / so mit Wasser vermischet.

Gutes Mittel vor einen Baum / dessen Blüh und Blätter vor der Zeit abfallen.

Wann den Bäumen die Blüh und Blätter abfallen / so kan man ihnen auf solche Weise zurecht helffen. Man umgräbet die Wurtzeln / nimmt einen guten Theil Bohnen-Spreuer / weichet und beitzet sie mit Wasser / und schüttet sie alsdann rings herum; nachdeme der Baum groß oder klein / nachdeme muß man der Spreuer viel oder wenig nehmen / darvon wird das Abfallen der Blühe und Blätter nachbleiben. Mizaldus.

Wurmstichigen Bäumen zu helffen.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leidet / solle man ihme also helffen: Zerreibe leimische Erde (welche insgemein Terra Sigillata genen-

net wird) und wilden Wohlgemuth im Wasser/ und beschmiere mit diesem vermischten Safft die Wurtzeln / oder pflantze Meerzwiebel umher. Wann man aber Thannen-Pflöcklein um den Baum schläget/ so werden die Würmer ausdorren und abfallen.

Säu Mist mit Wein vermenget/wird einen Baum auch von Würmern befreyen/ wann man ihn nur offt um den Baum wirfft/ wie auch die offt daran geschüttete Ochsengalle; dann auf solche Weise wird der Baum weder zeitlich veralten/ noch von Würmern Anstoß leiden.

Palladius will / man solle Hefen von einem recht alten Wein drey Tage nach einander an die Wurtzeln giessen. Mizaldus.

Der Apffelbaum wird unter allen andern Bäumen am meinsten von den Würmern benaget / von dieser Beschwerung aber wird er am besten befreyet seyn/ wann man Meerzwiebeln umher pflantzet. Hat aber ein solcher Baum die Würmer erblich bekommen / so können selbige mit Ochsengall / oder mit Säumist/ darunter Menschen-Harn gemischet worden / an die Wurtzel gegossen/ am besten vertrieben werden. Wolten sie aber einen Weg als den andern anhalten/ so muß man die Rinde mit einem küpffernen Nagel/ oder Griffel/ oder Messerlein graben und ritzen/ bis die Würmer darvon getroffen/ abfallen und vertrieben werden/ den verlegten Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühemist überschmieren.

Daß einem Apffelbaum die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen/ und ein Birnbaum keine steinigte Birne bringe.

Wann die Aepffel gerne vor der Zeit vom Baume fallen / so muß man in die zerspaltene Wurtzel einen Stein stecken/der wird verschaffen/ daß die Frucht bekleibe.

Wann ein Birnbaum steinigte Birnen hervor bringet / so wollen die Garten-Verständige/ man solle den Baum bis zu den innersten Wurtzeln ausgraben / und alles gefundene steinigte Wesen absondern/ und hinweg thun: Die andere Erde aber solle man durch ein Sieb räutern / und mit Mist vermenget wieder daran schütten/ der darauf erfolgende Nutz wird gut seyn / wo man mit Begiessen fleißig anhält.

Daß ein Birnbaum süsse Frucht in grosser Menge hervor bringen möge.

Ein Birnbaum wird mehrere und süssere Früchte bringen, wann man den Stamm nahe an den Wurtzeln durchbohren/ und einen eychenen oder buchenen Zweck/ wie Diophanes meldet/ hinein stecken/ oder wann man auf die bloße Wurtzeln Wein-Hefen wird trieffen lassen.

Wie man von Aepffel- Birnen- und Pfirsing-Bäumen schöne rothe Früchte zeugen könne.

Es trägt sich zuweilen zu/ daß ein Apffel- oder Birnbaum schlechte / und

an

an Farben unansehnliche Früchte bringet/ welche man öffters verbessert sehen und wissen wolte. Hierzu nun wird von vielen Garten-Verständigen gerühmet / daß man die Wurtzeln der Bäume auf- und umgräbet/ von Steinen und andern Unrath die Erde reiniget/ hernach das annoch warme Blut von einem frisch-geschlachteten Ochsen oder Kalbe hinein an die Wurtzel giesset / werde hierdurch nicht allein das Erdreich sehr wohl gedünget/ sondern die Aepffel und Birnen sollen auch durch den aufsteigenden Safft eine rothe Farbe empfangen. Andere sind der Meinung/ wann man die Pfropff-Reiser in frisch Hecht- oder Hüner-Blut weiche/ oder bey dem Aufsetzen darein tauche / so solle dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen; Man solle rothe Rosen-Stauden neben den Stamm pflantzen/ oder Aepffel- und Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme pfropffen/ so sollen alsdann rothe Früchte folgen.

Birnen und Aepffel auf einem Zweig zu zeugen.

Garten-Verständige wollen / wann ein Baum zugleich Birn und Aepffel tragen solle/ daß man ein Apffel- und Birn-Zweiglein fein subtil voneinander spalten solle/ dergestalten/ daß doch an keinen Kern etwas verletzet werden möge/ alsdann solle man den körnichten Theil des Birn-Zweiges mit dem körnichten Theil des Aepffel-Zweiges auf das beste zusammen fügen / dann fest und hart verstreichen/ auch die Zusammenfügung mit Wachs und Gummi durcheinander vermischt/ damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge / auf das beste verstreichen/ wann nun solches auf das beste gethan worden / muß man beyde Zweiglein auf einem Peltz-Stock / welchen man am bequemsten darzu vermeynet/ impffen oder peltzen.

Es geräth aber solche Bezweigung gar schwehrlich und selten / daß sie Frucht bringet. Wer derohalben Lust darzu hat/ der mag sich an zwey Zweiglein genügen lassen/ pflantze sie aber nicht / sondern pfropffe sie nur auf einen andern Peltz-Stock / der aber von gleicher Art und Geschlecht seye / wie die Peltz-Reiser. Die Zweige muß man aber gerichts aufsetzen und aufbinden / darzu unten an der Spitzen dermassen beschneiden/ daß man nichts anders vermeyne/ als daß es nur ein eintziger Zweig seye.

Daß ein Maulbeer-Baum fruchtbar werde/ und weisse Früchte bringe.

Etliche halten davor/ ein Maulbeerbaum werde fruchtbarer und grösser/ wann man den Stamm gantz durchbohret/ und auf einer Seiten einen Zweck von Terpentin-Holtz/ auf der andern einen Zweck von Mastix-Baum hinein stecke.

Wann auch ein Maulbeerbaum in einen weissen Pappelbaum gepfropffet oder geäugelt wird/ so wird er weisse Beere bringen.

Daß ein Apffelbaum zugleich Aepffel und Rosen trage.

Impffe einen Rosen-Sproß einem Apffel-Stock zwischen die Rinden/ dann wann er mit dem fremden Stamme zusammen wächset und groß wird/ werden um die Zeit/ wann die Früchte hervor kommen/ dagegen Rosen-Knöpffe ausblühen mit einem sehr schönen und lieblichen Geruch/ daß jederman sehen mag. Bapt. Porta lib. 2. c. 1. Mag. nat.

Schöne und grosse Kirschen zu zeugen.

Wer in seinem Garten grosse fette Kirschen verlanget/ der solle die Kirsch-Bäume zum öfftern beschneiden und wohl reinigen lassen/ so wird er den Nutzen mercklich spühren.

Kirschen wachsen machen biß auf Martini.

Das geschicht/ so man einen Kirschbaum auf einen Maulbeerbaums-Stock impffet/ so wird es geschehen.

Daß ein Kirschbaum Kirschen und Weintrauben trage.

Setze einen Weinstock neben einen Kirschbaum/ dann bohre ein Loch über sich durch den Baum/ das so groß seye als die Rebe dicke ist/ schabe von der Reben die äusserste Schale bis auf die grüne/ und lasse es wachsen/ wann es nun darinnen wohl gewachsen ist/ so schneide die Rebe von dem Stamm loß/ und bestreiche den Abschnitt mit Baum-Salbe.

Frühzeitige Kirschen zu überkommen.

Ein Kirschbaum wird frühzeitige Kirschen darreichen/ wann man/ so er blühet/ ungelöschten Kalch um seine Wurtzel schüttet/ oder warmes Wasser zum öfftern daran schüttet oder giesset; hernach aber wird der Baum bald darauf abstehen und verdorren.

Was denen Kirschbäumen sehr schädlich ist.

Der Kirschbaum hat einen grossen Abscheu vor den Mist/ dann wann man solchen zu seinen Wurtzeln leget/ so pfleget er darvon aus der Art zu schlagen.

Er verfaulet auch von allzuvieler Feuchtigkeit/ da man dann ein Loch in den Stamm bohren muß/ daß die Feuchtigkeit möge heraus gezogen werden.

Wann ihn die Ameisen einnehmen/ so kan man den Safft von Wurtzel-Kraut daran giessen/ und selbigen mit halben Theil Eßig vermischen.

Oder/ man kan den Stammen des blühenden Kirschbaums mit Wein-Hefen bestreichen. Palladius.

Pfirsing und Quitten auf einem Baum zusammen zu zeugen.

So Pfirsing-Zweige auf einen Quitten-Baum/ oder Quitten-Zweiglein auf einen Pfirsing-Stamm genetzet werden/ so wachsen hernach Pfirsing und Quitten zusammen/ welches schön und lustig zu sehen und anzuschauen ist.

Daß die Pfirsing nicht faulen oder sonsten abfallen.

Damit die Pfirsinge nicht faulen/ oder sonsten abfallen und verderben/ so solle man die Rinde an dem Pfirsingbaum unten gegen dem Stamm etwas öffnen oder aufritzen / hernach den Ort mit Baum-Salbe oder mit Märtel und Spreuer / Halm oder Häckerling durcheinander vermenget/ wohl verstreichen.

Schöne rothe Pfirsinge zu zeugen.

Die Pfirsinge werden auf folgende Art schön roth gezeuget/ nehmet die Pfirsing-Stein/ wann ihr sie gesetzet habt/ nach sieben Tagen wieder aus dem Grund der Erden/ öffnet die Schaale subtil/ thut Mennig/ Zinnober / Kugel-Lack / oder dergleichen rothe Farbe darein / dann wickelt es in Papier / und vergrabet es wiederum. Deßgleichen solle auch geschehen/ wann man grosse Pfirsinge auf rothe Rosen-Stöcke / Mandel- oder rothe Maschen-Bäume peltzet.

Die Pfirsinge nehmen auch sonsten andere Farben an/ so man solche/ wie erst vermeldet/ in die Schalen thut.

Erkranckte Quitten-Bäume wieder zu Kräfften zu bringen.

Wann ein Quittenbaum erkrancket / so thut man Oeltrüsen unter gleich so viel Wasser / vermischet es wohl untereinander / und giest es also an die Wurtzeln.

Oder/ man vermischt ungelöschten Kalch mit Kreiden und Wasser/ und beschmieret den Stamm des Baums darmit.

Schwache/ Wurmstichige und unfruchtbare Pflaumenbäume wieder zurecht zu bringen.

Wann ein Pflaumenbaum ziemlich matt und unfruchtbar ist / solle man Oeltrüsen unter gleich so viel Wasser mischen/ und über die Wurtzeln giessen.

Oder/ man nehme nur Kühe-Harn oder alten Menschen-Harn/ und vermische ihn unter gleich viel Wasser/ und übergiesse die Wurtzeln darmit. Reben-Aschen solle hierzu auch köstlich gut seyn. Palladius.

Wann den Pflaumenbäumen von Würmern oder Ameisen Schaden zugefüget wird / so mag man sie mit rother Erde und weichen Pech überschmieren.

Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsingbaum wieder zurechte zu bringen.

Wann ein Pfirsingbaum abzunehmen scheinet / und schwach zu werden beginnet / so muß man Hefen von altem Wein mit Wasser mischen / und daran giessen / und offt darmit anhalten / und zu Abends befeuchten und mit sonderbahren Uberschattungen verwahren / wo er etwan von der Sonnen Hitze ausgetrocknet und verschmachten wolte. Hierzu ist auch dienlich/ einen

Schian-

Schlangen-Balg an solchen Baum zu hencken / wollen die Würmer ansetzen/ so wird man selbige mit untereinander gemischten Aschen und Oeltrüsen vertilgen / oder / wann man Ochsen-Harn mit dem dritten Theil Eßig vermischen wird.

Wann der Baum vom Reiff schaden leidet / so kan man Mist um ihn werffen/ oder Wein-Hefen mit Wasser vermischen/ oder welches wohl noch besser seyn möchte/ Wasser mit Bohnen gekochet/ daran giessen.

Pfirsing-Aepffel oder Aepffel-Pfirsing zu zeugen.

Man peltze ein Aepffel-Zweigel auf einen Pfirsingbaum/ deßgleichen ein Pfirsing-Reisel auf einen Apffelbaum/ und also hinwiederum das Gegenspiel/ so wird man frembd und Sort-Gewächse bekommen/ die man in Franckreich Prenes-Pomes oder Pesches-Pomes, das ist/ gezwungene Apffel-Pfirsing oder Pfirsing-Aepffel zu nennen pfleget. Diß geschicht auch/ wann man auf gleiche Weise ein Birn-Zweigel peltzet.

Dünn-schalichte Nüsse zu zeugen.

Raumet dem Nußbaum unten zu den Wurtzeln/ und schüttet Aschen unten an dem Stamm und auf die Wurtzeln/ so bekommen alsdann die Nüsse zarte dünne Schalen/ hergegen aber einen dicken und starcken Kern.

Nüsse ohne Schalen zu zeugen.

So man Nüsse ohne Schalen will wachsend machen/ nehme man Kernlein aus den Nüssen/ welche gantz gut sind/ wickle es in Baumwolle / oder in Wein- oder Ahorn-Blättern / damit sie von den Ameisen nicht gefressen werden/ und setze sie also eingehüllet in gute Erde/ die Nuß-Stauden/ so dann daraus wachsen/ bringen Nüsse ohne Schalen.

Mit den Mandeln mag man auch also verfahren.

Bey den Nüß- und Mandel-Bäumen / wie auch bey allen hart-häutig- oder schaligten Früchten/ ist diß wohl zu observiren/ daß/ so man öffters zu den Stämmen und Wurtzeln schütten lässet/ sie weiche dünnhäutig oder schalichte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

Pflaumen den Mandeln gleich zu zeugen.

So man ein Pflaumen-Zweig auf einen Mandelbaum peltzet oder zweiget/ so trägt er alsdann Pflaumen wie Mandeln.

Wann sie aber auf einen Nußbaum gepfropffet seynd / so siehet dann die Rinde auswendig den Nüssen gleich/ inwendig aber sind sie Pflaumen.

Werden sie dann auf einen Quitten-Baum gepeltzet / so wachsen allerhand Gestalt Früchte/ darauf doch alle nach der Natur der Quitten geartet.

Pflaumen zu unterschiedlich ungewöhnlichen Zeiten zu zeugen.

Wollet ihr von allerley Sorten den gantzen Sommer bis um Allerheiligen haben / so sollet ihr allerley Arten Pflaumen auf einen Maulbeer- oder Kirsch-Baum peltzen.

Sehr

Sehr grosse Quitten zu zeugen.

Beuge einen Zweig / da der Quitten-Apffel anhänge in einen Topff mit Erdreich / und lasse den Apffel darinnen wachsen / so wird er groß.

Hönig-süsse Mespeln ohne Kern zu zeugen.

Wollet ihr Hönig-süsse Mespeln ohne Steine haben / so solle man sie auf eine Muscat-Rosen-Staude-Zweigen / zuvor aber die Peltz-Zweige in Hönig netzen.

Daß ein Apffel-Baum süsse Früchte bringe / und dieselbige nicht vor der Zeit abwerffe.

Verlangest du süsse Aepffel / so giesse an die Wurtzeln einen solchen Geiß-Mist / der mit Menschen-Harn gebeitzet / und mit Hefen von altem Wein verwischet worden.

Würfft aber der Baum die Früchte vor der Zeit ab / so stecke einen Stein in die zerspaltene Wurtzel / dardurch werden die Früchte biß zu rechter Zeit hangen bleiben.

Daß die Aepffel nicht verfaulen.

Wilt du Aepffel haben / die nicht faulen sollen / so beschmiere den Stamm mit der Galle von einer grünen Eydexen / diß solle auch ein stattliches Mittel seyn wider die Ameisen.

Daß die Aepffel- und Birn-Bäume röthlichte Früchte hervorbringen.

Begiesse die Aepffel-Bäume mit Harn / so wird die Frucht roth werden. Weckerus de Secretis lib. 9

Wann Birn-Reiser auf Maulbeer-Bäume gepeltzet werden / so werden sie röthlichte Früchte bringen / wie Tarentinus meldet.

Wann man Schösserlein von einem Citronaten oder Birn-Baum in einen Maulbeer-Baum pflantzet oder pfropffet / so wachsen darvon auch rothe Früchte.

Weisse Maulbeer- und weisse Granat-Aepffel-Kerne zu überkommen.

Wer weißlichte Maulbeer zu überkommen verlanget / der peltze Maulbeer-Reiser auf weisse Pappel-Bäume. Will man aber auch gerne weisse Granat-Aepffel-Kerne haben / so wird man seinen Zweck erlangen / wann man unter Thon und Kreiden den vierdten Theil Gips menget / und drey gantzer Jahr die Wurtzeln darmit besprenget. Gurgill.

Viel Granat-Aepffel zuwegen zu bringen.

Man wird von einem Granat-Apffel-Baum viel Früchte überkommen / wann man seinen Stamm / ehe er ausschläget / mit gleich so viel Wolffs-Milchs-Krauts- und Burtzel-Krauts-Safft untereinander vermischet / beschmieret. Palladius.

Daß die Granat-Aepffel-Kerne süsse werden.

Umgrabe die Wurtzeln des Baums / und schütte Säu-Koth daran / schütte Erde darüber / und giesse sie fleissig.

Andere machen die Früchte süsser / indem sie zum öfftern die Wurtzel des Baums mit Harn / Geiß-Mist / und Hefen von altem Wein begiessen. Weckerus, und andere mehr.

Pflantzung eines Mandel-Pfirsing-Baums.

Nimm einen Pfirsing-Reiß / und setze es auf einen Mandel-Baum / das wiederhohle nach und nach drey- oder viermalen / so wirst du eine Frucht bekommen / die äusserlich aussiehet wie ein Pfirsing / innerlich aber einen süssen Mandelkern hat / dannenhero man solchen Mandel-Baum mit Recht einen Mandel-Pfirsing-Baum nennen kan.

Artzney vor wurmstichige Mespel-Bäume.

Der Mespel-Baum wird gemeiniglich / wann er alt wird / von sehr grossen Würmern häuffig versehret und geplaget. Man kan sie aber mit einem ehrinen Griffel ausstieren / wie auch mit Oeltrüsen / oder alten Menschen-Harn / oder ungelöschten Kalch übergiessen / aber doch mit Maaß / sonst würde solches Giessen dem Baum schädlich seyn. Hierzu ist auch das Wasser von gesottenen Feigbohnen gut.

Daß von dem Mespel-Baum die Früchte nicht abfallen / und er von den Ameisen befreyet bleibe.

Wann die Mespeln gerne abfallen / so schneide ein Stuck von der Baum-Wurtzel ab / und stecke es in den Mittlern des Stammes / wann die Ameisen sich daran finden lassen / so kan man sie mit Rötelstein / so mit Eßig und Aschen vermischet werden / ertödten.

Wie zu verschaffen / daß ein Mandel-Baum / der von Natur bittere Früchte bringet / süsse Mandeln hervor bringen möge.

Theophrastus, und aus ihme Plinius melden. Man könne einen Mandel-Baum / der bittere Früchte träget / also zurichten / daß er süsse Früchte bringe / wann man nemlichen den Stamm umgrabe / und am untersten Theil durchbohre / und das allenthalben herab fliessende schleimichte Wesen abtrockne / dieser Meinung hat auch unter andern Africanus beygepflichtet / wann er in seinen Georgicis Græcis also schreibet: Bittere Mandeln kan man süß machen / wann man den Stamm umgräbet / und vier Finger von der Wurtzel ein Grüblein machet / worein die Feuchtigkeit abfliesse / biß die Frucht süß werde.

Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage.

Wann ein Mandel-Baum nur Blätter und keine Früchte bringet / so bohre in einen Theil des Stammes bey der Erden / oder stecke vielmehr die

Wurtzel

Wurtzel und einen Zweck von fettem Kiehn in das Loch / gieß Menschen-Harn daran / und würffe alsdann wieder Erden darauf. Andere schlagen nahe an den Baum einen eisernen Pfahl / und stecken in das gemachte Loch einen eychenen Pflock. Mizaldus ex Palladio & Theophrasto.

Wie die Mandel-Bäume vor dem Reiff zu bewahren.

Wo man sich vor dem Reiff befürchtet / ehe dann der Mandel-Baum blühet / so entblösse man die Wurtzel / und schütte gar kleine weisse Steinlein / mit Sand untermischet / darauf: Wann nun die Zeit vorhanden / daß der Baum ausschlagen solle / so muß man solche Steinlein wieder hinweg raumen. Besiehe erst-angezogene Authores.

Von Einsammlung und Verwahrung der Früchte.

Fürnemlich ist allhier zu wissen / daß man bey dem Früh-Obst / als Kirschen / Pflaumen / Pfirsing / ꝛc. mit Abbrechung desselbigen / weiln es nicht sonderlich dauerhafftig ist / auf keine gewisse Zeit / sondern nur auf die Zeitigung besagter Früchte zu sehen hat; Was aber das spat-zeitige Obst betrifft / so ist insgemein solche Abnehmung am besten / entweder um Michaelis oder Galli / ja nachdeme es gut Wetter / und die Gewonheit des Orts und Landes mit sich bringet. Es solle aber diese Abnehmung bald nach dem vollen Mondschein bey trockenen Wetter geschehen. Sonsten hat man auch bey dem Abnehmen des Obsts in acht zu nehmen / daß man das geringe Obst / so sich lange halten solle / und man eine Zeitlang verwahren will / nicht schütteln / sondern fleißig mit saubern Händen / angezogenen Handschuhen / oder einen Obstbrecher / ohne Verlust des Stiels / abnehmen / und mit einen Baum- und Heng-Körblein herunter lassen könne.

Nachdeme nun das Obst abgebrochen / solle man dasselbige fleißig besehen / das wurmstichige oder sonst schadhaffte darvon auslesen und absondern / und so viel möglich / mit den Händen solches nicht offt betasten / drucken / noch hin und wieder schütteln oder werffen / auch zuvor in einem trocknen Gemach abschwitzen lassen.

Das Obst zu verwahren / so solle geschehen in einen trockenen Gewölb-Keller oder Kammer / auf Stroh-Hütten; solle wohl auseinander gebreitet / und das Anbrüchige offt ausgesucht uns hinweg gethan werden.

NB. Das Obst / so in der Morgen-Stunde vor der Sonnen Aufgang abgenommen wird / und zwar im abnehmenden Mond / das dauret am längsten / anderst verlieret es die Farbe und Krafft / faulet und verdirbet auch bald. Damit man ferner das Obst gut und frisch behalten möge / so bricht man zwischen zweyen Frauen-Tägen / jedes Obst sein eigenes Laub absonderlich / dürret dasselbige wohl an der Sonne / legt solches hernach um Martini zwischen jedes seines gleichen Obst.

Ein mehrers von Abnehmung / Pflücken und Bewahrung des Obsts und der Früchte.

Man muß das Obst nicht allzufrühe von den Bäumen pflücken / sondern wann es recht reiff ist / auch muß es nicht allzulang darauf gelassen werden. Wann die Kern beginnen schwartz zu werden / so ist es die rechte Zeit. Andere sagen / man solle das Obst pflücken in wachsenden Mond; Andere wollen es im abnehmenden Mond / daß alles seine Zeit habe im Wachsen und im Abnehmen. Einträchtig aber stimmen sie dahin / daß es in schönen trocknen Wetter müsse gethan werden. Paracelsus sagt: Das Obst / so an der Morgen-Stunde / vor der Sonnen Aufgang abgepflücket wird / und zwar am abgehenden Monde / das dauert am längsten / sonsten verlieret es Schein und Krafft / faulet und verdirbet.

Aepffel lange zu bewahren / muß man die besten und vesten / und keine versehrte aussuchen / selbige beklebet man mit Hanff und Wachs / und legt sie in Hönig / oder man bewindet sie mit Moos / legt sie in einen Patt / so wohl vermachet wird / und setzet sie auf einen treugen und kühlen Platz.

Andere machen Patt-Erde weich als Papp / und tauchen die Aepffel darein / und legen sie in Feigen-Blätter / jedoch mit Pattasch zuvor bekleibet.

Andere legen sie in Weinmoder oder Wein / oder irdenen Patt dicht zugemacht.

Quitten-Aepffel kan man bewahren / wann sie im abnehmenden Mond in schönen treugen Wetter gepflücket werden / sie können auch / wie die Aepffel / erhalten werden. Man kan auch die besten aussuchen / und in ein Faß legen / die schlechtesten aber schälen / die Kern-Häuslein mit den Schalen kochen / und über die besten Quitten ins Faß giessen / eine Hand voll Saltz darüber thun / also daß sie mit den Schalen und Safft bedecket seyn / und allezeit unter dem Safft bleiben / und so kan man sie einen gantzen Winter gut behalten und gebrauchen.

Die geschälten Quitten kan man zu Confituren und Conserven brauchen. Wann man sie in Gersten oder Haber legt / kan man sie auch lang bewahren.

Birne kan man lang bewahren. Wann man sie im abnehmenden Monde bey klaren Wetter pflücket / und dann in Hönig legt / daß sie einander nicht berühren.

Oder / man legt sie in einen glatten Patt / den man dichte zudecket und umkehret / und das unterste übersich in die Erde begräbt. Man kan sie auch in Karn und Kafft bewahren.

Will man aber Brat-Birne / schneidet man sie in vier Theile / thut die Häusel heraus / lässet sie dann in einen warmen Backofen treugen / doch

müssen

müssen sie zuvor zwey oder drey Tage ligen / sonsten sollten die Schalen durch Hitze voll Blasen werden.

Limonien kan man in Peckel- oder Limonien-Safft / oder in Gersten / oder Haber / wann man sie mit Gips bekleidet / erhalten.

Maulbeer kan man erhalten in einem Glas / wann man sie mit ihren eigenen Safft überdecket / oder guten Wein darauf giesset / und die Flasche darauf dicht vermachet. Sie müssen aber nicht allzu reiff seyn.

Auf die Weise kan man auch Kirschen / und andere Früchte / lang gut behalten.

CAPUT II.

Von dem Kuchen-Garten / wie solcher auf das beste anzurichten und zu bestellen.

WIr haben bißhero genugsam ersehen / wie der Baum- und Blumen-Garten bey einer wohlbestellten Haußhaltung seinen sonderbahren Nutzen mit sich bringet / also auch und nicht viel weniger der Kuchen-Garten / in welcher man allerhand nutzliche Kräuter und Wurtzel-Gewächse zu täglicher Speise nicht allein gebrauchen / sondern auch das übrige mit Nutzen verkauffen / und das daraus erlösete Geld / zur Einkauffung des Gewürtzes / und anderes in die Kuche gehörige Sachen / anwenden kan. Betreffend demnach die nutzliche Anleitung eines Kuchen-Gartens / so hat man auf nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben : (1.) Die Situation, Grund und Boden. (2.) Die Zurichtung der Erde und des Bodens. (3.) Die Zeit des Pflantzens und Säens. (4.) Den Unterschied und Sorten der Gewächse und Kräuter. (5.) Die Pflantz- und Wartung an sich selbsten.

I. Die Situation und den Ort des Kuchen-Gartens anbelangend / so ist zu wissen / daß man so viel möglichen allezeit einen Platz gegen Mittag / der von den Nord- und Ost-Winden befreyet ist / so etwas hochgelegen / aussuche. Die Erde oder der Grund desselben solle an der Farb schwartz und feist im Angriff seyn. Ingleichen solle sich dieselbige zwischen den Händen gerne zu kleinen Bröcklein zerreiben lassen / auch wann die Erde im Umgraben und in der Arbeit klein rüblicht / wie Sand ist. In Summa / derjenige Grund / so in dem fruchtbaren Feld gut / derselbige ist auch zu den Kuchen-Kräutern gut. Hingegen ist ein leimichter oder Sand-Boden kein Nutz. Daferne man aber keinen solchen Grund vorbeschriebener massen anfänglich finden sollte / so müste man denselben solcher Gestalten zurichten / daß er tüchtig würde.

II. Die Zurichtung der Erde und des Bodens / bestehet fürnemlich in nachfolgenden fünff Stucken / wann der Boden (1.) Schwartz / (2.) Mager und Sandicht / (3.) Steinicht / (4.) Leimicht / (5.) Wässerig ist.

1. Wann der Boden oder die Grund-Erde schwartz und gut ist / so solle man denselbigen nur zween Schuh tieff ausgraben / hernach mit Erde wohl zerklopffen / alle Stein und Wurtzeln fleißig daraus thun / alsdann mit alten faulen Mist vermischen / und also ein Jahr lang ungebauet stehen lassen / das andere Jahr aber kan mans besäen und darein pflantzen / was man nur selber will.

2. Wann der Boden mager und sandicht ist / so hacket man denselbigen auf / und vermenget ihn mit Leimen / mistet hernach solchen / so wird der Grund mild / temperirt und zu pflantzen tüchtig gemachet.

3. Wann der Boden steinicht ist / so muß man denselbigen umgraben / aufs allerwenigste zween Schuhe tieff / die steinichte Erde aber solle durch eine Hurd geworffen / hernach gemistet werden.

4. Der leimichte Boden muß auch zween Schuhe tieff ausgegraben / von Steinen und anderm Unrath gesäubert / hernach mit einem guten Theil Sand vermischet und gemistet / auch das erste Jahr Erbsen darein gesäet werden / so machet solchen der Boden geschlacht und mild.

5. So der Boden gar zu naß und wässerig / so muß man kleine Grüblein dardurch machen / und das Wasser abführen; oder aber / man gräbet grosse tieffe Löcher / füllet selbige mit kleinen Steinlein / daß also das Wasser sich darein versammlen und sich versencken möge.

III. Die Zeit des Pflantzens anlangend / so hat man sich nach des Landes Art und Gelegenheit zu richten / jedennoch wollen wir so viel möglich einigen Unterricht mittheilen / wie durch das gantze Jahr / und einen jeden Monat besonders / ein solcher Garten zu bestellen.

Im Januario, oder Hornung.

Wann kein Schnee mehr vorhanden / und ein schöner Tag / auch die Garten-Beethe wohl trocken und offen / und selbige nahe bey einer Wand oder Mauren / oder sonsten eine Beschützung vor den Nord-Winde haben: So kan man im alten Liecht des Mondes Köpffel-Lattich / oder Sommer-Endivien / und Zwiebeln darunter säen / und ob es schon hernach noch viel schneyet / kan es nichts desto weniger unterm Schnee hervor wachsen.

Ein guter Kuchen-Gärtner kan auch einige Gefässe von Kressen / Lactucken und Radießen besäen / selbige bey gutem Wetter an die Sonne stellen / und wann es kalt / wieder in die Gewächs-Stuben bringen.

Bey dergleichen schönen Tagen / und wann der Schnee vom Lande / sehet zu den Artischocken / wie es um selbige beschaffen / und da sie naß und etwan faulen wollten / müsset ihr ihnen mit trockenem Zeug zu Hülffe kommen / damit sie die übrige Winters-Zeit besser hindurch bringen / und auf den Frühling desto mehr zunehmen und fruchten mögen.

Im übrigen solle man noch haben können in die Kuchen zur Speise: Spinat/ Kürbel/ Winter-Rapuntzel/ Winter-Kresse/ grünen Kohl/ ꝛc.

Aus dem Keller: Winter-Endiwien / Wegwart / Pastinack/ Blumen-Kohl / ꝛc.

Im Februario, oder Hornung.

In diesem / wie auch vorigen Monat / kan man Mist-Beethe zurichten / die Frühe-Gewächse und Kuchen-Kräuter darein zu pflantzen / und kan sie besäen im alten Liechte des Mondes/ mit Lattich/ Zwiebeln/ Kressen/ ꝛc.

NB. Hierbey ist in acht zu nehmen / daß man zu Nachts solche besäete Mist-Beethe fleißig mit Strohe-Decken zudecke / bey Tage aber / und fürnemlich bey Sonnenschein / wieder aufdecke.

Im Säen und Pflantzen dieses Monats hat man insonderheit zu sehen nach dem Ort / dahin man säen will / und solle derselbige warm / auch wohl gegen der Sonne gelegen seyn.

Ingleichen muß man wissen den Unterscheid der jenigen Gewächse / so über- oder untersich wachsen.

Die übersich wachsende sollen im aufgehenden Mond / und um den Wedel gesetzet oder gesäet werden: Dann es nimmt besser zu / und schiesset schön auf.

Gleiche Beschaffenhet hat es mit den jenigen Gewächsen / so man zu Saamen behalten will: Dann ihme der Vollmond viel besser bekommt / als das Widerspiel / wann man den Saamen und Früchte vollkommen behalten will.

Die untersich wachsende Gewächse aber/ als da seynd Rettiche/Ruben/ Pastinack / und dergleichen / solle man säen im Neumond / oder untergehen desselben/ alsdann wachsen sie fein lustig / und werden viel glatter als sonsten zu anderer Zeit: Insonderheit / wann der Boden wohl umgraben / tieff und wohl gebauet ist.

Wann in diesem Monat warm Wetter ist / so kan man Kressen haben/ erfordert keine sonderliche Zeit des Mondes / wann man ihn säen will / aber das Erdreich will sauber zugerüstet seyn / den Saamen legt man in unterschiedliche Grüblein / und bedecket ihn mit gar niderten subtilen Grund/ wächset gerne am feuchten feisten Grunde.

Wann in diesem Monat harter Frost / so muß man mit dem Säen und Saamen-stecken / insonderheit was zart ist / biß zu Ende des Monats innehalten.

Sonsten wo gut Wetter/ so säet man auch im abnehmenden Mond Petersilien / Spinat / Ruben / Rettich / Lactuc / Zwiebel / Knoblauch / Dill / Eppich / Melden / Mangold / Fenchel/ Müntz-Lauch/ ꝛc.

Es können auch / wann es gelinde und nicht zu kalt Wetter ist in diesem

Monat/

Monat/ im ersten Viertel und lüfftigen Zeichen Früh-Erbsen/ doch etwas tieff gepflantzet/ aber sie müssen nicht eingeweichet werden/ sonsten würden sie verfrieren. Man kan sie an einen warmen Ort/ nahe an die Mauren pflantzen/ wo sie die Mittags-Sonne haben können/ damit solche desto eher zur Speiße tüchtig sind.

Nota: Alles was man in des Monden wachsen säet/ gehet meistentheils in das Kraut; Was aber im abnehmenden Mond gesäet wird/ bekommt grosse Wurtzeln und wenig Kraut.

Im Martio, oder Mertzen.

Richtet man die Garten-Beethen mit guter Erde von Hüner- oder Tauben-Mist zu/ worauf man allerhand gute Kräuter kan säen/ als Spargen/ Tragan/ Sauer-Ampfer und Pimpernellen in gute gemiste Länder aber säet man im vollen Mond/ nachfolgende Kräuter und Gewächse: Wegwart/ Petersilien/ braun/ braunroth Kürbissen/ hohen und niedrigen Kohl/ Fenchel/ Aniß/ Kichern/ Balsam-Aepfel.

Im Neumond nachfolgende: Rettich/ Ruben/ Knoblauch/ Kürbiß/ weiß Magsaamen/ Coriander/ Borragen/ Ochsen-Zungen/ Körbel-Kraut/ Majoran/ Lavendel Burtzelkraut/ &c.

Im alten Liecht des Mondes/ Kappis/ Wersig/ Kohl/ Artischocken/ Spinat/ Isopp/ Köpfel/ Lattich/ Melonen/ Zwiebel/ Pfeffer-Kraut/ Schnitlauch/ Pimpernell.

In diesem Monat ist auch sehr gut die Spargen zu säen und zu versetzen/ das Säen dieses Saamens solle geschehen/ vom ersten Viertel biß auf den Vollmond/ des untergehenden Monds/ das Pflantzeln von Wurtzeln aber solle im Neumond geschehen.

Die Artischocken kan man ebenmäßig in diesem Monat verbessern/ wann dieselbige wohl durch den Winter kommen/ solle man den Stock ein wenig entblössen/ daß man desto besser zu den Schossen sehen könne; dem grossen Stock kan man sechs/ einen mittelmäßigen vier/ und den kleinen Stock zwey oder drey Schooß stehen lassen/ die andern und übrigen solle man hinweg schneiden.

Nota: Man solle hierinn die Witterung auch in acht nehmen/ damit nicht ein unverhoffter Frost darzu komme/ und dieselbige verderbe/ muß man es also nicht entblössen/ sondern mit warmen Mist zudecken.

Es können auch nunmehro die Zucker-Wurtzel keimen/ so man im Winter im Keller gehalten/ wie auch Tartuffeln/ Schalotten/ Knoblauch/ &c. wieder ins Erdreich gepflantzet werden.

Die Kuchen-Kräuter/ als Köhle und Wurtzeln/ so im Winter im Keller verwahret worden/ können nun an gehörige Ort verpflantzet werden/ um Saamen darvon zu nehmen/ als da ist/ weissen Kohl/ Rube-Kohl/ Saphoyer-Kohl/

Kohl / Hollandischer rother Kohl- Beethe / rothe Möhren / gelbe Ruben / Pastinacken / Cichorien / Haber- Wurtzeln / Petersilien- Wurtzel / Winter- Endivien / und dergleichen mehr.

Die Cucumern und Melonen / so man in diesem Monat stecken will / sollen in einen wohlgemisteten Grund in dem Wedel gesetzet werden / wann aber das Land oder der Ort zu kalt / muß man darmit biß in den April warten.

NB. NB. Hierbey hat ein Gärtner auch zu wissen / wann jegliche Saat aufgehet: Als Spinat / Ruben / Basilicum solle in dreyen Tagen aufgehen. Kreß / Senff / Cucumern auf den vierdten / Parey auf den sechsten / Melten auf den achten / Kohl auf den zehenden / Coriander auf den zwantzigsten / Petersilien auf den viertzigsten oder funfftzigsten Tage.

Wann es nicht mehr gefrieret / so pflantzet man auch Türckische Bohnen / und andere zarte Kräuter / die sonsten die Kälte nicht ertragen mögen.

Den Häuptlein- Salat solle man acht Tage vor Ostern bey dem Vollmond Vormittage um 7. Uhr in ein feist geschlacht Erdreich / das nicht schrollend ist / säen / und wann er ein Blatt oder vier hat / so kan man ihn auch im zunehmenden Mond in ein gut neu- gegraben Land / je eines Schuhes weit von dem andern aussetzen.

Im April.

Der Kuchen- Gärtner solle nun seine Arbeit weiter in seinem Kuchen- Garten fortsetzen / was im vorigen Monat noch nit alle im Pflantzen und Säen verrichtet ist / also säet man und pflantzet in gute fette Erde noch folgende Kräuter.

Im wachsenden Mond Basilien / Isopp / Sparley / Quendel / Majoran / Salbey / Pfefferkraut / Coriander / Löffelkraut / Kümmel / Cucumern / Tragan / Erdbeer / Spargen / Petersilien / und die Ramische Beethen verpflantzen / wie auch Beethe- Kohl und die jungen Artischocken und Cardonen von Mist- Beethe im Wachsen des Liechts versetzen.

Im Neumond / Quendel / Thymian / Majoran.

Im abnehmenden Mond / Artischock / Kappus / Cardan / Pastenacken / Citron.

In etwas kalten Landen kan man zu Anfang dieses Monats Melonen- Kern stecken.

Wann es in dieser Zeit kalt / so solle man die hervorschossende Spargen zudecken.

Jetzo säet man auch in dem Vollmond dieses Monats Zwiebel- Saamen / bey Abend und Untergang der Sonnen / so bekommet man sehr grosse und wohlgeschmacke Zwiebeln.

Ingleichen kan man auch zu dieser Zeit säen Rub- Saamen / so zu-

vor in Hönig-Wasser geweichet worden / so bekommet man gute und süsse Ruben.

Vierzehen Täge oder drey Wochen vor Ostern solle man auch den Fenchel-Saamen säen / diß kan man auch wohl über Winter stehen lassen.

In diesem Monat setzt man auch nach dem Neumond / etwan einen Tag oder fünffe / die Kirbis und Erd-Aepffel.

Erbsen kan man stecken drey Tage vor dem Neumond / etliche thun solches auf den grünen Donnerstag/ die werden voll/ und verderben selten.

Bey Eingang dieses Monats ist die rechte Zeit den Winter-Kabbis oder Kohl zu versetzen/und dieses muß in einem wohlgemischten Grund geschehen.

Nota: Obwohl zu dem Versetzen des Winter-Kabbis des Vollmonden von etlichen erwählet wird / so ist jedoch mit diesem frühen Kabbis ein Unterscheid zu halten / indeme derselbige viel eher als der Sommer-Kabbis in Saamen schiesset / derowegen diesem vorzukommen / ist es besser um das erste Viertel des Mondes.

Der jenige Kohl aber / so keine Häupter bekommet / als der braune und krause/dieser mag allezeit nach dem Neumond gesetzet werden/sonsten da man den Wedel abwarten wollte (so zur Vollkommenheit sonsten dienlich ist) würde solcher leichtlich in Saamen schiessen und zu starck forttreiben.

Weilen auch nun das Unkraut anfänget zu wachsen / muß man solches zwischen dem Spargel/ und andern Gewächsen / fleißig ausreuten / auch sonsten die Wege und grosse Gänge fein rein machen / und die Hecken/ so in Kuchen-Gärten sind/ fleißig beschneiden und butzen. So Weinstöcke darinnen/ die muß er im vorigen Monat im alten Liecht beschnitten haben.

Im May.

Was man den vorigen Monat an Sommer-Kabbis und Kohl nicht versetzen können/ soll man jetzo und im Anfang dieses Monats thun/man solle aber allezeit etwas guten Mist darzu thun.

Da es etwan die fortwährende Kälte bißhero nicht leiden oder zulassen wollen / so stecket um Pfeben oder Melonen / Cucumern oder Gurcken und Kürbiße in gute Erden. Dafern man aber schon im vorigen Monat Melonen gestecket / selbige auch / nachdeme sie aufgegangen / starck genug / solle man sie anjetzo auffsetzen / man solle sie aber mit der Erde ausnehmen / also / daß die Erde um die Wurtzel bleibe / und solche nicht entblösset werde. Ingleichen verpflantzet man im wachsenden Liecht den Sellery in einen guten sehr wohlgemisteten Grund.

Rettig und Ruben kan man anjetzo säen bey zunehmenden Mond im wässerigen Zeichen / entweder im Fisch / Krebs oder Scorpion.

Man säet auch nun Türckische Bohnen/ gelbe Ruben / Salat/ Portzel/ Lactuc/ fein Majoran und Basilicum; item Cicori/ Zuckerwurtzel/ &c.

Nota:

Nota: Alle Kräuter kan man jetzo verpflantzen / ausgenommen Petersilien / Körbel / Melten und Spinat nicht.

Im Gegentheil so säet man jetzo im wachsenden Mond alle Kraut-Früchte / die Wurtzel-Früchte / als da seynd Ruben / Rettiche / und dergleichen / im abnehmenden Mond.

Was man von Zwiebeln und Möhren säen will / kan man den Saamen zuvor in Mistlachen-Wasser einweichen / und ein wenig käumen lassen / hernach lässet man solches in der Lufft trocknen / säet ihn hernach / so wächset er wohl.

Nota: Hierbey ist wohl zu mercken / (wie oben bereits gemeldet worden) was von Kuchen-Gewächse im abnehmenden Mond gesäet wird / das wächset unter sich in die Wurtzel / als weisse und gelbe Ruben / so man Möhren nennet / wie auch Zwiebeln; was aber übersich in Kraut und Stengeln wachsen solle / als Kohl / Kraut / und andere Feld-Früchte / sollen im zunehmenden Mond gesäet werden.

Cucumern kan man auch jetzo verpflantzen / wie die Melonen bevorab weiln sie fast eine Gleichheit miteinander haben.

Artischocken die Aeuglein / wann man sie von der Mutter mit so viel Wurtzeln als man immer haben kan / abgeschnitten hat / darvon kan man in diesem Monat verpflantzen / wann die Fröste vorbey / so tragen sie im nachfolgenden Herbste Köpffe.

Man kan in diesem Monat auch den Blumen-Kohl und Carviol in gewisse Geschirr säen / und an warmen Orten aufbehalten / so kan man ihn hernach im Julio verpflantzen.

Nota: Man solle sich aber hüten / daß man nichts bey nassem Wetter säe / dann solches kommet nicht auf / und verdirbt.

Im Junio, oder Brach-Monat.

Vor St. Johannis solle der letzte Sommer-Kappis gesetzet werden / auch sollte man jetzo die Sonnen-Würbel oder Wegwarte säen. Jetzt mag man Ruben säen im neuen Liecht / ingleichen Kürbis und Rettich.

Nota: Auf St. Johannis-Tage zwischen 10. und 11. Uhren solle man den Rettich-Saamen stecken / man solle aber denselben zuvor über Nacht in halb Wein und Eßig einquellen / und das Geschirr wohl zudecken / daß es nicht Lufft habe / so zwinget es den Saamen / daß es sich voneinander thut und theilet. Wann sie viel Kraut haben / solle man es ein- oder zweymaln / doch das Hertz unversehrt / abschneiden und fortwachsen lassen.

Um Johanni stecket man auch Türckische Bohnen / diese kan man in Herbst grün essen.

Jetzo säet man auch Winter-Endivien und Petersilien / ingleichen auch

Lactuc/ und auch einmaln braunen Kohl/ und versetzet ihn auf Jacobi: und sollen die Raupen diesen keinen sonderlichen Schaden thun.

Die Salat-Pflantzen/ so im vorigen Monat gesäet/ müssen verpflantzet werden/ damit man spate Köpffe habe.

Im abnehmenden Liecht säet man noch Spinat/ Sommer- und Winter-Rettich/ der Winter-Rettich will eine mürbe/ tieffgehackte Erden/ und einen feuchten Grund haben/ damit er nicht zu klein bleibet/ und zusehr ins Laub und Saamen schiesset.

Man solle auch die Sellery und den Porrum noch einmaln behacken/ die Melonen fleißig ausbrechen/ und saubern/ auch wann es nöthig/ sie zuweilen bey der Wurtzel begiessen.

Auf Petri-Pauli-Tag/ oder/ wie etliche wollen auf St. Johannis-Abend/ solle man den Knoblauch zusammen binden/ stricken oder knüpfen/ und auf Laurentzi aus der Erden nehmen/ sonsten verleurt er sich aus der Erden; will man hernach/ daß er im Winter nicht erfrieren solle/ so bindet man ihn an einen Reiffen/ hänget ihn in Rauch/ nachmals wird er an die Sonne geleget/ damit er wohl austrockne/ und nachgehends weniger faulen möge/ und dann zu fernerer Verwahrung in die Höhe an die Balcken gehänget.

Die Schalotten sollen auch ebenfalls bey trocknen Wetter ausgenommen/ und an einen trocknen Ort/ biß zur Verpflantzung/ verwahret werden.

Um St. Johannis ist auch der Kopff-Salat-Saamen zeitig/ und kan man denselbigen jetzo abnehmen/ da es bey vollen Liecht geschehen könte/ wäre es gar gut. Der Saame ist weiß/ und die Knöpfe gelb. Derowegen wann der Wind das Haar darauf hinweg gewehet/ so nimmt man ihn ab.

Nun kan der Kuchen-Gärtner auch Gurcken absondern/ dieselben einzumachen/ auch so die Früh-Erbsen zeitig/ solle er solche auch abnehmen und verwahren.

Endivien-Salat kan man auch säen in dem rechten Mondschein nach Pfingsten/ Nachmittags um drey Uhr in gute mürbe sandigte Erden/ und solle zimlich dick gesäet werden.

Die Kuchen-Kräuter/ als Timian/ Salbey/ Isop/ Rauten/ Satturey/ Majoran/ Basilicum, und dergleichen/ muß man im alten Liechte abschneiden und abtrocknen.

Sonderliches Secretum, oder nutzliche Saam-Kunst/ wie man zuvor wissen und erfahren kan/ welcher Saamen das künfftige Jahr am besten gerathen werde.

Ein kleines zuvor/ ehe dann der Hunds-Stern den 7. May aufgehet/ solle man allerley Saamen/ jedes an einen besondern Ort zur Probe säen/ und wann der Hunds-Stern aufgegangen/ besehen/ welcher Saame beschädigt

schädigt seye oder nicht. Welcher dann unbeschädigt befunden wird / denselben solle man das zukünfftige Jahr säen / der solle wohl gerathen.

Im Julio, oder Heu-Monat.

Anjetzo kan man ferner säen im wachsenden Liecht des Mondes Rettich / Ruben / Kohl / Körbel / Lattich / Winter-Endivien / Spinat. Im abnehmenden Liecht des Monds verpflantzet man Blumen-Kohl und Kappus.

Auf Margaretha oder Kilian / im letzten Viertel des Mondes / kan man weisse Ruben säen / diese sollen gar weich und gut zu kochen seyn.

Um Jacobi / oder acht Tage hernach / kan man auch Kappis-Saamen säen zu den Winter-Pflantzen.

Was für Kuchen-Gewächse in dieser Zeit Saamen hat / so anfänget reiff zu werden / als Erbsen / grosse Bohnen / Kerbel / Anis / Fenchel / Spinat / früher Salat-Saamen / und dergleichen / so in vorigen Monat noch nicht reiff gewesen / als Winter-Endivien- Rettich - Saamen / rothe Ruben / Petersilien / Cichorien / Sellery / Porro, Zwiebeln Haberwurtzeln / Scorzonera / und dergleichen / solle man von Tag zu Tage abnehmen / damit derselbige nicht vergeblich ausfalle.

Auf Jacobi solle man auch die Winter - Zwiebeln ohne Saamen ausheben / und zum Abtrocknen hinlegen bis auf Michaelis ; Jetzo solle man auch die Zwiebel-Kräuter niedertretten.

Aus dem Kuchen-Garten kan man jetzo geniessen Pastinack / Cucumern / Melonen / welsche Bohnen / Spargen / Lactuc / Zwiebeln / Knoblauch / Basilien / Artischocken / Saturey / und dergleichen. In diesem Monat versetzet man auch die Salbey mit Rauten vermenget.

Im August-Monat.

Bey Anfang dieses Monats nehmet den Knoblauch aus der Erden / auf Laurentzi-Tage säet man Spinat / Körbel / Pastinack und gelbe Ruben / um solche auf künfftigen Frühling zu gebrauchen / zu dieser Zeit verpflantzet man den Sauer-Ampfer / gleichwie im Martio.

Den im vorigen Monat gesäeten Kopff-Salat und Winter-Endivien solle man in gut fett Erdreich verpflantzen.

Man säet anjetzo zum andermaln Steck - Ruben / ingleichen Winter-Rapuntzel / Möhr - Ruben / so vorm Winter aufgehen / und im May jung zu essen.

Nota: Wann man 8. oder 14. Tage vor Laurentii die Zwiebeln in dem Kuchen - Garten ausgezogen / so kan man die Garten - Beethe umgraben / hernach trockenen Rub-Saamen darein säen / wann es Regen-Wetter ist; diese Ruben kan man auf Martini ausgraben / oder man lässet sie den Winter über in dem Lande stehen / und wann es nicht gefrohren / ausziehen und verspeisen. Man solle sie aber nicht dicke säen / damit sie desto besser zeitigen und wachsen können.

Der Saphoyer-Blumen- und weisser Kopff-Köhl muß fleißig abgeblattet werden/ daß die Köpffe desto grösser wachsen können.

In diesem Monat säet man auch etlicher Orten den Binetsch oder Spinat/ diesen kan man hernach in der Fasten genieſſen/ also auch Saphoyer-Köhl/ Endivien und Ruben/ damit man künfftiges Jahr desto früher dieselbige genieſſen könne.

Man kan auch in diesem Monat um Jacobi/ im Wachsen des Liechtes weissen Winter-Kopf-Köhl und braunen Winter-Kohl an ein Gebäude oder Mauer/ wo er von Nord-Winde beschirmet/ säen/ und wann die Pflantzen aufgegangen/ fleißig begieſſen.

Die Melonen so im vorigen Monat noch nicht zeitig worden/ mag man fleißig warten/ und ihnen Steine unterlegen/ auch die übrige Blätter abbrechen/ damit solche vollends können zeitig werden.

NB. Nunmehro sind die Saamen meinstentheils reiff/ wartet nicht/ biß solche auf den Stengel gantz zeitig sind/ sondern/ wann sie zu zeitigen anfangen/ so schneidet sie ab/ absonderlichen von den Zucker-Wurtzeln/ so im Martio gesäet/ und hänget sie an einen solchen Ort/ da sie die Sonne vollends zeitigen und trocknen kan. Schneidet auch den Wermuth ab/ trocknet ihn auf/ so könnet ihr ihn zu vielen Dingen gebrauchen.

Im September, oder Herbst-Monat.

Nun säet man Körbel/ Spinat/ Winter-Beethe/ Beiß/ oder rothe Ruben/ Beisse oder Mangolt/ Winter-Zwiebeln/ so hat man dergleichen Winter-Kräuter in der Kuchen/ so folgenden Frühling gar frühzeitig zu genieſſen.

Auch setzet man die Winter-Zwiebeln ohne Saamen wieder in das Erdreich/ welche man um Jacobi ausgehoben.

Gelbe Ruben kan man bey Anfang dieses Monats zum andermal säen/ und solches im abnehmenden Mond thun/ das Kraut muß man oben abpflücken/ damit es desto besser in die Wurtzel gehe.

So säet man um diese Zeit auch Salat von der Saat/ so eines Jahres alt.

NB. So man im Vorjahre hat Spargen gesäet/ so muß man nun demselben mit einer Stroh-Fackel die Ausschößling hinweg brennen/ und das Beethe von allen Unkraut reinigen/ und wann es zu gefrieren beginnet/ so muß man es mit Tauben- Hüner- oder andern Mist bedecken.

Man solle auch zur Hand die Artischocken-Stöcke putzen/ und die Stengel an der Erden abnehmen/ und von übrigen Kraut reinigen/ damit sie hernach zu rechter Zeit zugedecket werden.

Nunmehro fänget man allbereit an/ auch einige Kuchen-Gewächse und Kräuter im Keller oder Gruben in Verwahrung zu bringen; als Winter-Endivien/ Cichorien oder Wegwarten/ Pastinack/ Zucker-Wurtzeln/

Beiß- oder rothe Ruben/ Feld-Ruben/ Peterſill/ Käß- oder Blumen-Köhl/ und dergleichen.

Im October, oder Wein-Monat.

Jetzo kan man gelbe und weiſſe Ruben ausgraben / wie auch die Kraut-häupter ausſtechen / und ſolle dieſes geſchehen im letzten Viertel des Mondes um Burckhardi Tage.

Die Kraut-Länder / wie auch ſonſten des Küchen-Gartens leere Felder/ kan man mit Miſt tüngen / und über Winter unterſtreuen.

Alles das jenige Garten- und Kuchen-Gewächſe / ſo man zu Saamen behalten will / ſolle vor Galli-Tag ausgegraben / und in die Keller verſetzet werden.

In dieſem Monat hebt man auch aus die Holländiſche Tartuffeln / die Groſſen kan man verſpeiſen / und die Kleinen verwahret man im Keller / biß gegen künfftigen Frühling zum wieder verſetzen.

Alſo thut man die Artiſchocken / Endivien / Wegwarten / Peterſilien/ und andere Kuchen-Gewächſe/ in Keller/ wie im September.

Nota : Die im Garten verbliebene Artiſchocken muß man bedecken mit Erden und Miſt vor der Winter-Kälte.

Man muß auch den in langen Kaſten geſäeten Peterſilien-Saamen nunmehro in den Keller bringen / damit man im Winter Peterſilien zu gebrauchen habe.

Was man von den Wurtzeln zur Saat-Zucht im Frühling wieder pflantzen will / die ſchneidet man nicht kurtz ab / damit ſie hernach deſto eher wieder auswachſen können. Inſonderheit muß man bey den Zucker-Wurtzeln in acht nehmen/ daß man die jenigen/ ſo man zu verpflantzen gedencket/ unter den Knöpffen oder Treib-Augen eines Fingers-breit abſchneidet/ und ſo lange im Sande verwahret/ biß man ſie wieder in die Erde bringen will.

Im November, oder Winter-Monat.

Um dieſe Zeit werden die Gärten und Kraut-Länder mit gutem Miſt beſtreuet / und vor Winters-Zeit noch umgeſtürtzet / bringet den Gewächſen gute und friſche Nahrung.

Dafern die Artiſchocken noch nicht zugedecket / ſo muß es nun nothwendig geſchehen.

Was im vorigen Monat von Verwahrung der Kuchen-Wurtzeln im Keller erwehnet / kan man auch im Garten verſuchen / allda eine Grube an einen warmen Ort graben / ſolche biß an das Hertz darein ſetzen / mit Brettern und Stroh wohl zudecken/ und vor Kälte verwahren laſſen.

Man kan auch zu dieſer Zeit fleißig nach ſeinen Kuchen-Gewächſen ſehen in denen Kellern / oder Gemächern / ob auch die Mäuſe darzu kommen / und wann einige angefaulet / muß man ſolche wegthun und reinigen / damit das übrige darvon nicht angeſtecket werde.

Zu

Zu dieser Zeit ist nicht vielmehr aus den Gärten zu holen / ausser der Blat-Kohl/ Winter-Kreß/ Winter-Beiß oder Mangolt / Winter-Rapuntzel/ Spinat und Körbel-Kraut: Derentwegen muß man die bereits in Keller gebrachte Früchte und Gewächse angreiffen/ um die Kuche zu versehen.

Im December, oder Christ-Monat.

Dieweiln jetzt aus dem Kuchen-Garten das wenigste zu nutzen und sehr kalt darinnen beschaffen / ausser den jenigen wenigen Gewächsen / so im November benennet worden / derohalben ist nöthig / daß man in der Kuche sich desjenigen bediene / was in Keller und Gruben zum Winter-Vorrath verwahrlich gebracht worden.

Was ferner bey der Zeit des Pflantzens in acht zu nehmen / und aber nicht erinnert worden / hat man davon kürtzlich nachfolgenden Unterricht: 1. Was man von Erbsen / weischen Bohnen / allerley Salat / Spinat / Rettich / und dergleichen / frühezeitig und gerne jung geniessen wollte / muß im Frühling und Sommer monatlich wiederholet / gesäet und gestecket werden. 2. Kuchen-Gewächse / so die Kälte wohl vertragen können / solle man frühe; die zarten aber später / säen oder pflantzen. 3. Die Versetzung aller Kuchen-Gewächse solle nach einem guten Regen geschehen. 4. Gewächse / so untersich wachsen sollen / müssen im abnehmenden Monde gesäet werden. 5. Gewächse / so übersich wachsen müssen / sollen im zunehmenden Mond in die Erde kommen. 6. Was nicht in Saamen schiessen solle / muß man um den Neumond pflantzen. 7. Was groß und dick werden solle / muß um den Vollmond gesäet werden. 8. Worvon man Wurtzel und Früchte begehret / muß man im abnehmenden Mond pflantzen. 9. Was man in Kräutern und Blättern begehret / im zunehmenden Mond.

IV. Der Unterscheid der Sorten und Kuchen-Kräuter-Gewächsen bestehet in nachfolgenden dreyen Stücken: 1. in Kraut oder Blättern / 2. in Wurtzeln / 3. in Früchten.

I. Gute Kuchen-Kräuter seynd nachfolgende: Deren der Lattich ist sechserley Gattung. 1. Gemeiner / 2. Krauser / 3. Capuciner / 4. Kopff / 5. Brauner / 6. und vielköpffichter Lattich.

II. Endivien ist auch unterschiedlicher Art: Fürnemlichen aber 1. Sommer-Endivien ist weiß und braun / 2. Winter-Endivien ist süß und krauß / 3. Endivien / so bitter ist / und derentwegen nicht gerne gepflantzet wird.

III. Kreß ist nachfolgender: Sommer- und Winter-Kreß.

IV. Sauer-Ampffer: 1. ist wilder im Felde mit spitzigen Blättern / 2. auf den Wiesen der gemeine / 3. zahmer im Garten mit runden Blättern / so auch der beste / 4. der grosse Spanische / so nicht gemein ist.

V. Petersilien seynd: 1. Denen Krausen / 2. Glatten / 3. Römischen / 4. Großblätterichten.

VI. Körbel

VI. Körbel ist vornemlich zweyerley: 1. Garten und gemeiner / 2. dann auch Spanischer Körbel.

VII. Pimpinell ist nachfolgende: 1. Wilde/ 2. zahme und 3. welsche.

VIII. Fenchel ist zweyerley: 1. Teutscher/ 2. Welscher.

IX. Dill ist zahm und wild.

X. Basilien ist gemein oder braun.

XI. Dragun ist nur einerley.

XII. Kohl ist zweyerley: 1. Kopf-Kohl/ 2. Blätter-Kohl. Der Kopf-Kohl ist wiederum 1. weisser gemeiner Kohl/ 2. gemeiner Wersich/ 3. rother oder brauner Kopf-Kohl/ 4. Ruben-Kohl/ 5. Blumen-Kohl. Der Blätter-Kohl ist entweder 1. gemeiner/ 2. grüner/ 3. krauser/ brauner/ 4. oder gemeiner brauner oder rother Kohl.

XIII. Mangold ist weiß und roth.

XIV. Spinat ist zweyerley: 1. der gemeine/ so stachlichten Saamen hat/ 2. und der edle/ so glatten Saamen hat.

XV. Spargen sind zweyerley: 1. Wilde 2. und zahme.

XVI. Rapuntzel wachsen: 1. Im Felde/ 2. und in Gärten.

XVII. Partulack ist dreyerley: 1. Wilder/ 2. zahmer/ 3. und gelber.

XVIII. Wurtzel-Gewächse / so in der Kuchen gebräuchlich / seynd nachfolgende: 1. Weisse/ 2. gelbe/ 3. rothe Ruben/ 4. Zucker-Wurtzel/ 5. Pastinack/ 6. Steck-Ruben/ 7. Wegwarten/ 8. Rettich / 9. Zwiebeln/ 10. Knoblauch / 11. Meer-Rettich / 12. Lauch / 13. Tantoffeln oder Erd-Aepffel / 14. Ruben Rapuntzel.

XIX. Kuchen-Früchte seynd fürnemlich: 1. Kürbsen / 2. Melonen / 3. Cucumern / 4. Bohnen unterschiedlicher Arten / 5. Erbsen / 6. Linsen / 7. Erdbeer / 8. Senff / 9. Garten-Schwämme / 10. Artischocken. Und so viel von denen gewöhnlichsten Garten-Früchten; Nun wollen wir auch anzeigen/wie ein und die andere gesäet/ und gepflantzet/und gewartet werden solle.

CAPUT III.

Von der Pflantz- und Wartung aller Kuchen-Kräuter / Wurtzel und Früchte / auf das kürtzeste in nachfolgender Ordnung angezeiget.

Von Kuchen-Kräutern.

VOn Lattich und allerley Salat/ so wird derselbige bey warmen Sommer-Tagen / wann die Erde schon ziemlicher massen ausgetrocknet / im Jenner oder Hornung gesäet. Es wird fürnemlich die Lactuca in zwo Arten unterschieden/ als in die Frühe/ und in die Späte. Die Frühe seynd diese: Römischer Lactuck / Gelber und rother / Sonderlicher Kopf-Salat/ Printzen Kopf-Salat/ Walonyser Kopf-Salat/ Schmaltz-Salat/

so oben mit röthlichten Knoten / Augspurger gelber Kopf-Salat / mit rothen Platten / kleiner gelber früher Kopf-Salat / und dergleichen mehr. Der spaten Salats Arten / so man für die besten und raresten hält / sind nachfolgende: Gelber und grüner Prahl-Salat oder Holländischer dichter Kopf-Salat/ Herbst-grüner Salat / grüner und brauner Kraut-Salat. Etliche nennen ihn den braun- und grünen Ungarischen Kopf-Salat / neuer grosser Holländischer Kopf-Salat / Grüner dichter Salat mit rothen Knoten / klein dichter grüner Kopf-Salat/ Straßburger grüner dauerhaffter Kopf-Salat/ und dergleichen mehr.

Den Lattich solle man in einen frischen/ saubern und geringen Grund fein dick säen/ hernach zum öfftern begiessen / darmit die Würmer von dem Mist den Saamen nicht aus der Erden werffen. Den Lattich versetzet man/ wann er aufgangen / und vier oder fünff Blätter bekommen / es muß aber in einen guten feisten Grund gesetzet / seine Wurtzeln und Stiel mit Kühe-Mist umleget werden / darmit das Kraut fein schmackhafft werde. Das Versetzen des krausen Salats oder Lattichs machet / daß derselbige schöne Köpffe bekomme/ wird auch eines lieblichen Geschmacks. Will man den Lattich schön/ weiß und gelbe haben / so bindet man ihn zwey Tage zuvor zusammen / und versetzet ihn aus einem Lande in das andere/ streuet Sand darauf.

Nota: Den Saamen des Lattichs zu sammlen / solle man nicht länger warten/ als biß die Helffte der Blumen verblühet/ alsdann abgeschnitten/ ein Tag oder zehen an ein Geländer gehencket / hernach mit den Händen den Saamen daraus gerieben und verwahret.

II. Häuptlein-Salat solle man in gute feiste geschlachte Erde / so nicht schrollend ist / acht Tage vor Ostern bey dem Vollmond um sieben Uhr aussäen. Wann man diesen Salat ausheben und versetzen will / so solle er / gleichwie der vorige / zum wenigsten vier Blätlein haben / und solle die Versetzung desselben im zunehmenden Mond geschehen/ und zwar ein jedes Stöcklein einen Schuhe weit von dem andern. Um St. Johannis ist der Saame zeitig/ ist weiß / und die Köpflein gelb / und wann der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat / so nimmt man den Saamen ab / welches im Vollmond am besten ist.

Nota: Man muß allezeit zum Häuptlein-Salat den Saamen nehmen/ so zu oberst im Stengel gewachsen ist. Den andern Saamen in dem Neben-Schossen nimmt man zum Steck-Salat auf den Frühling.

III. Was den Sommer-Endivien anbelanget / so hat derselbe mit dem Kopf-Salat einerley Pflantz- und Wartung / und ist derselbige unterschiedlicher Art / als der roths Passauer / den muß man auch binden; der braune Franckfurter / so sich selber schleußt; wie auch das Gelbe und Grüne sich selber schlieffen. Der Bolognesische rothe/ so sich ebenfals selber schleußt.

Win-

Winter-Endivien-Salat solle in ein wohlgebautes und fettes Erdreich/oder in gut mürbes sandichtes Land/entweder in nechstem Mondschein nach Pfingsten/ Nachmittags um 3. Uhr / oder aber hernach um Johannis Baptistæ nach dem Neuen-Mond ziemlich dick gesäet werden. Dieser Salat wird/wann er vollkömmlich 4. oder 6. Blätter hat / im Vollmond auf ein fettes wohlzugerichtetes Garten-Beeth nach der Schnur ein oder zwey Schuhe weit voneinander ausgesetzet. Man muß aber zuvor den jungen Pflantzen oben das Kraut ein wenig / wie auch unten die Wurtzel beschneiden / ehe man sie pflantzet. Nachdem er nun vollkommen gewachsen / so verbindet man denselbigen bey gutem trocknen Wetter mit Bast/ solcher Gestalt/ daß keine Erde zu dem Hertz-Blat kommen könne / wann er nun gebunden/ so häuffelt man so viel Erde daran / damit sie etwas gebogen biß an die Spitze der Blätter. Will man diesen gebundenen Salat fein geschwind weiß haben / so stürtzet man einen alten Hafen darüber / decket selbigen mit einem warmen Mist zu. Zum Saamen lässet man den schönsten schiessen / so sich selbst ohne Verbinden schleußt und weiß werden / diesen lässet man alsdann wohl zeitig werden / dann dieser Saame fället nicht balden aus / nachdeme er einmaln trocken / so wird er ausgeklopffet.

IV. Kreß solle in ein feuchtes und fettes Erdreich / im Anfang des Frühlings gesäet werden / und ohne einige Wahrnehmung des Mondes so dicke als man will. Winter-Kresse kan durch Saamen und Wurtzel gepflantzet werden / erfordert einen sandichten und wässerichten Grund.

V. Sauer-Ampfer wird im Frühling zu Ausgang des Winters im zunehmenden Mond / in gemeine Garten-Erde gesäet/ und kan im Frühling so wohl als im Herbst Pflantzen darvon aussetzen. Gegen dem Winter ziehet man die von Saamen ausgefallene Pflántzlein/ und schneidet die alten ab/biß an die Erde/so schläget er folgendes Jahr wieder aus. Mitten im Sommer bringet der Sauer-Ampffer Saamen / wann er zeitig / so schneidet man die Stengel biß an die Erde hinweg / lasset es alsdann trocknen/ so fället er ab.

VI. Petersilien kan in gemeine Garten-Erde / so wohl im Schotten / als sonsten im zunehmenden Mond (dafern man nur das Kraut darvon haben wollte/) oder im abnehmenden Monde zu den Wurtzeln gesäet werden/ und etwas dünne/so werden sie desto grösser und stärcker. Das Erdreich muß auch alsdann gar tieff ausgegraben werden/ damit sie desto länger und glätter ohne Mühe in die Erde wachsen können. Gegen dem Winter muß man sie ausgraben/ und mit samt dem Kraut im Keller in frischen Sande verwahren/ so kan man Wurtzel und Kraut im Winter gebrauchen. Wann man gerne in Frühling Petersilien haben wollte / so muß man dieselbige im Herbste zuvor säen.

NB. Wann man Petersilien-Saamen zuvor einweichet / so kommt sie

vierzehen Tage eher als sonsten. Insgemein gehet sie erst vier Wochen nach der Saat-Zeit auf.

VII. Körbel kan man säen den gantzen Sommer durch / so offt als man will/ wann man selbigen nach Johannis säet / solle er nicht Saamen bekommen. Der Spanische wird erstlich im Frühling von dem Saamen gezogen / hernach in den Garten an ein Ecke oder Winckel gepflantzet / wo er dann allezeit stehen bleibet / und alle Jahre wieder auswächset / und sich ziemlich ausbreitet.

VIII. Pimpenelle wird in wohl-zugerichtete Garten-Beethe im zunehmenden Monden gesäet. Man solle sie zeitig jäten / lässet sich nicht gerne verpflantzen. Wann sie den Winter über gestanden / bringet sie im Früh-Jahr wieder Blätter. Wann der Saame zeitig / so sammlet man denselbigen / wie oben bey andern Saamen gesaget worden. Man muß sie vom Unkraut fleißig reinigen / und daferne sie zu dick stehet / verziehet man sie / und und gebrauchet sie zur Speisen / weiln sie sich nicht gerne verpflantzen lässet / dann wann sie fein dünne stehet / so werden grosse Stöcke daraus.

IX. Basilien wird im Frühling in gute warme Garten-Erde gesäet / und im Verpflantzen nur mit einem Stämmlein in ein Loch oder Grüblein gesetzet / und der Saame / wann er zeitig / eingesammlet / so sich wohl vier Jahr lang halten; doch ist er schwehrlich aufzubringen / dafern es in der Blühte viel Regen giebt.

X. Dragun muß durch Pflantzen im Frühling oder Herbst mit Zerreissung der Wurtzel aufgezogen werden / weiln durch den Saamen / er sonsten nicht wohl aufkommet. Er will einen schattichten feuchten Ort / und gutes Erdreich haben / er pflegt sich sehr zu vermehren / wo er einmal hingepflantzet wird.

XI. Pfeffer-Kraut / weiln solches allenthalben gerne wächset / auch sich so leichte nicht austilgen lässet / wo es einmal gewurtzelt / auch jedermänniglich ein gemeines Kraut ist / lassen wir es an seinen Ort ohne fernern Umstand stehen. Wann es aber gar zu weit um sich greiffen will / so muß man ihme solches / mit Abstechung der Wurtzel / in der Erden benehmen.

XII. Kohl / erfordert insgemein eine schwartze / sumpfichte und wohl-gemistete Erden. Wird im Anfang des Mertzens gesäet / wie auch um S. Peter- und Matthäi Abend / und im Majo umgepflantzet / wann er sechs oder sieben Blätter hat.

Nota: Weiln der Kohl unterschiedlicher Art / als wird er auch zu unterschiedlicher Zeit nach Landes-Art gesäet und verpflantzet. Als: Der Kappes- oder Kraut-Kohl wird gesäet im Herbst / und im Verpflantzen zween biß drey Schuhe weit voneinander gesetzet. Der Saraische oder rothe Kohl / wie auch der krause / werden im angehenden Mertz gesäet / und zu Ende des Aprils

in

in sumpfichte Erde versetzet. Den Blumen-Kohl säet man in sandichte Erde im May-Monat im zunehmenden Mond in einen lüfftigen Zeichen / als im Zwilling oder der Waag an eine warme Mauer oder Wand / wo es von Nord-Winde befreyet ist/ und bedeckt es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken/oder Brettern/oder Matten/bestreuet sie mit Ruß aus dem Schornstein vor den Erd-Flöhen/ und begiesset/wann es noth ist: Wann die Pflantzen dann zimlich erwachsen / so kan man sie in gut fettes / feucht- und lüfftiges Erdreich/ wo es viel Saame hat/ hinpflantzen/ und mit Begiessen abwarten/ allemaln im Wachsen des Mondes in Zwilling. Cauli Rabi, oder Ruben-Köhl/ will mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben / wird um dieselbe Zeit auch auf gleiche Art gesäet und verpflantzet / man muß aber den Ruben-Kohl die Blätter fein glatt an den Ruben abnehmen / so werden sie fein glatt und dicke.

XIII. Spinat wird im Mertz/ wie auch um Bartholomäi in ein wohl-gemistetes Land nicht gar zu dicke gesäet / daß man ihn also Winters- und Sommers-Zeit haben kan. Wann der Saame zuvor in Schaaf-Mist-Wasser einen halben Tag eingeweichet/ so hilfft solches trefflich zum Wachsthum: Man hat zweyerley Arten Spinat-Saamen/der eine ist mit den Stacheln/ der andere rund. Zum Saamen lässet man von der ersten Saat ohne Abschneiden stehen/ und sammlet selbigen/ wie oben gelehret worden.

XIV. Spargen/werden im Mertz und zunehmenden Mond dicht aneinander gesäet/in einen guten gemisteten Grund/so sich mehr auf Sand oder Leimen ziehet / fleißig begossen/ und vom Unkraut gereiniget/ dann der Saame lieget offt zehen und mehr Wochen in der Erde / ehe er aufgehet/ werden im Aussetzen zehen Schuhe weit voneinander gesetzet. Wurtzel / so nur ein Jahr alt / kommen besser fort / als die zwey-jährige. Spargen werden zween Schuhe tieff unten mit Kühe-Mist gedunget/in Furchen oder Schichtweiß; Nemlichen eine Schicht Erde und eine Schicht Mist/damit das Wasser desto besser durchdringen möge. Wann die Pflantzen darauf gesetzet / so thut man ohngefähr drey Querfinger hoch Erde darüber / lässet sie drey Jahr lang also stehen und wachsen / ehe man sie abschneidet / so werden sie schön dick.

XV. Rapuntzel bedarff keines absonderlichen Pflantzens / weiln dieselbige wild / und in dem sandichten Felde gerne wächset. Man kan sie im Herbste säen/daß man es den Frühling geniessen möge / sonsten säet man dieselbige im Frühling/ wann man in Garten Rapuntzeln säet / so besaamen sich dieselbige hernach selbsten / sonsten muß man den Saamen beyzeiten abnehmen/ dann er leichtlich ausfällt / und darff man ihn nicht stehen lassen / biß er gar zeitig ist/ sonst würde man wenig darvon bekommen.

XVI. Portulaca, oder Burtzel-Kraut / wird im Frühling aufs Mist-

Beeth und im angehenden April an einen absonderlichen verlohrnen Ort/in gutes Erdreich / so mehr zur Feuchte als Trockene geneiget / gesäet. Weiln dieser Saame sehr klein/ so streuet man denselbigen gantz weitläufftig voneinander / und klopffet mit einer Garten-Schauffel solchen flatt in die Erde ein. Man solle ihn zeitlich begiessen/Portulaca verpflantzet sich selbst und geschwind auf/ wann er aber verpflantzet wird / so wird er viel besser und grösser als sonsten. Wann der Saame recht reiff / so ist er schön schwartz / und wann er recht trocken/ so nimmt man ihn ab/ und hält er sich hernach drey Jahr/ ehe er verdirbet: Allein mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten/sondern sobalden er anfängt zu zeitigen/demselben mit samt dem Stengel abschneiden / und an die Sonne in ein Tuch legen / so wird er vollends zeitig / und fällt von sich selber aus/ darum wo er einmalen hingesäet / ist er nicht wohl wegzubringen.

XVII. Carden werden gesäet im vorigen Jahr in gute Erde / wird pflantzet / wann sie sechs Wochen Blätter bekommen. Die Erde zur Verpflantzung muß im Herbst tieff umgegraben werden / damit sie den Winter über fein mürbe wird / hernach schläget man guten Mist darunter / also / daß derselbige auf den Grund zu liegen komme. Wann man die Pflantzen ausgehoben/ so beschneidet man ihnen die Haupt-Wurtzel/und verpflantzet es also auf ein Garten-Beeth / drey Schuhe weit von einander / gleich wie man den Kappes-Kohl setzet. Man muß sie fleißig hacken und begiessen / so werden sie schön groß/ wann man sie bricht/ so schneidet man sie nicht ab / sondern reisset sie von der Pflantze / und ziehet sie um ein wenig zur Seite; dann dieses thut dem Saamen kein Schaden/ sondern derselbige wird nur desto grösser darvon. Man kan sie den gantzen Sommer durch säen / insonderheit zu Ende des August-Monats. Zum Saamen lässet man nur zwey Pflantzen stehen/ den Saamen nimmt man bey schönem Wetter / wann derselbige gelb worden/so ist er zeitig genug/lässet ihn wohl trocknen/reibet denselben hernach zwischen den Händen über ein Tuch.

XVIII. Mälten / wird im Frühling im zunehmenden Monden gute Garten-Erde gleich dem Spinat gesäet. Ist ein gemein Kuchen-Kraut/und kan innerhalb 14. Tagen oder drey Wochen schon genossen werden.

Von denen zur Kuchen gehörigen Wurtzel-Gewächsen.

I. Von Ruben/ diese seynd vornemlich dreyerley: Weisse / gelbe und rothe. Weisse Ruben solle man in dünne/ leichte und wohlgemiste Erde säen/ nemlich zu der Zeit / wie solches des Landes-Art Gewohn- und Gelegenheit mit sich bringet / hieher gehören auch die kleinen Märckischen Ruben / welche vor andern ein leicht- und sandichtes Erdreich haben müssen; dann wo sie in fett und morastiges Erdreich gesäet werden / schlagen sie auß der Art / und werden gemeiniglich grösser/ dann sonsten ihre Natur ist: Will man sie klein

behal-

behalten / darff man sie vor Jacobi nicht säen. Gelbe Ruben werden im Mertz / May / wie auch nach Landes Gewohnheit im August-Monat / im abnehmenden Mond / in wohlgemistete / gute und tieffgegrabene Erde nicht gar dick gesäet: Wann die starcken schädlichen Nord- oder Ost-Winde wehen / so solle man so wohl mit diesen als andern Garten Saamen / zu säen innhalten / biß so lange ein gelinder West-Winde wehet / oder es stille ist / weiln es sonsten selten gut thut / und man mit Schaden erfahren / wann sie zu viel Kraut / so benimmt man ihnen selbiges / auch wo sie zu dicke stehen / ziehet man etliche aus. Zur Saat lässet man die allerbesten und längsten stehen / hebet hernach solche aus / setzet sie den Winter über in den Keller / hernach auf den Frühling wieder in den Garten aufgesetzet / und zum Saamen vollend zeitig werden lassen. Rothe Ruben werden im Mayen in wohlgemistete und tieffausgegrabene Erde gesäet / und mit diesen / gleich den vorigen / gehandlet.

II. Zucker-Wurtzel werden in mürben guten Grund / der etwas sandicht / nicht gar zu trocken / und wohlgemistet seye / im Frühling / sobald man in die Erde kommen kan / gesäet / diese werden auch im Herbst / um Galli, nachdeme der Saame zuvor einen Tag eingeweichet ist / gesäet / weiln er lange in der Erden liegen bleibet / ehe er ausgehet / und säet man solchen im Abnehmen des Liechts. Auf den Saamen muß man fleißig Achtung geben / daß solchen der Wind nicht hinweg jage / sondern so bald derselbig rauh wird / muß man ihn ausziehen / und in einen Hafen zugedeckt verwahren. Man pflantzet sie auch wohl von den Käumen / so aber abgebrochen werden / welches am sichersten und leichtesten ist.

III. Pastinack / wird in leimichte / und von den Steinen wohlgereinigte / gemistete Garten-Erde Knies-tieff ziemlich dick ausgesäet; im Mertzen oder April / und zwar im abnehmenden Mond solle fleißig ausgejätet / und bey dürren Wetter des Begiessens nicht vergessen werden / sonsten bleiben die Wurtzeln gar klein. Die Pastinacken können auch wohl vor dem Winter / etwan um Galli, im abnehmenden Mond / in ein gut mürbes / sandichtes Erdreich / sonderlich wo selbiges trocken ist / gesäet werden; diese Wurtzel ist besser / daß man sie lässet im Winter in der Erde stehen / weiln sie darinn besser / safftiger und lieblicher vom Geschmack bleibet / als wann man sie ausgrabet / und in den Kellern im Sande bewahret / zwar man kan wohl etwas ausgraben / und im Garten in ein Loch legen / und solches mit langen Pferd-Mist bedecken / damit man sie im Winter / wann es hart frieret / bekommen kan; wann es dann aufthauet / kan man wieder etwas ausgraben und einlegen / so hat man im gantzen Winter aus dem Garten sie zugebrauchen / dann die in dem Keller gelegen / bekommen insgemein einen bittern Geschmack / der Saamen darvon wird / wie bey den vorigen gesagt / abgenommen / trocken gemachet / und verwahret.

IV. Steck-

IV. Steck-Ruben/müssen in guten mürben und etwas sandichten Grund/ gleichwie Pastinack im Früh-Jahr/ und im Anfang des August-Monats/ gesäet werden; diese Ruben gerathen nicht aller Orten / wann das Wetter zu naß/und viel Regen/so börstet der Saame auf/und schosset nicht/ist das Wetter zu trocken/ so gehet der Saame gar nicht auf / wann die Saat von diesen Ruben zeitig/ so thun sich die Schöttlein auf: die Stöcke oder das Kraut ziehet man aus/zerreibet es mit denen Händen auf ein Tuch/ lässet es einen Tage lang an der Sonnen trocknen/hernach vom Staub gesäubert/und verwahret.

V. Wegwarte/wird in gute Erde/ gleichwie Endivien gesäet/ auch wann selbige vier Blätel bekommen im August-Monat/wie auch im Herbst ausgesetzet/so bekommet es schöne und lange Wurtzeln. Wann man haben will/daß der Wegwarte zum Salat schöne grosse Blätter bekommen solle / so decket man nur auf die Mitte der Blätter ein Stuck Dachziegel / so breitet er sich schön aus/und wächset desto dicker / will man ihn alsdann weiß machen / wie Endivien/so bindet man ihn zusammen/decket ihn mit einem Hafen zu/biß daß er zeitig genug/ oder man bindet die Blätter zusammen / stecket hernach samt der Wurtzel selbige untersich in die Erde/und die Wurtzel übersich/biß daß die Blätter weiß genug werden/und man selbige zum Salat nehmen kan.

Nota: Wenn man die Wegwarten im Augusto versetzet/und hernach im Anfang des Herbst-Monats/wañ die Blätter groß sind/ aufs neue verpflantzet/ so benimmt solches denselben die Bitterkeit/ damit sie desto angenehmer zu geniessen sind/und dessen Handgriff solle man auch bey den Endivien thun/ und darvon werden sie süß und mild.

VI. Rettich wird im Früh-Jahr aufs Mist-Beeth/hernach fast alle Monat den gantzen Sommer durch/allezeit im abnehmenden Mond/in sandichte/ wohl-gemiste/ und zu dreyenmaln umgegrabene Erde gesäet / nachfolgender massen/nemlich: Man machet mit einen runden/spitzigen Holtz/Zolls-dick ohngefehr zwey Zoll-tieffe Löcher in die Erde / etwan einer Hand breit Reihenweiß/ würfft hernach in jedes Loch zwey Rettich-Körnlein/ nimmt hernach so viel Sand als man zwischen zween Fingern fassen kan/würfft es auf die Körnlein in die gemachte Löcher/ lässet es also offt und ohne ferners Zudecken/ also stehen/ so bekommt man bald schöne und gute Rettiche. Den Saamen solle man von der ersten Aussaat sammlen: Nemlichen/ wann sich die Schöttlein öffnen wollen/so schneidet man die Stengel ab/ hänget selbige an ein Garten-Gelender / oder anderswo auf / lässet sie vollends zeitig werden. Dieser Saame hält sich auch nicht länger als drey Jahr / im vierten Jahr gehet er noch wohl auf / aber gar eintzel und dünne; er will an einen kühlen und lustigen Ort verwahret seyn.

VII. Zwiebeln pflantzet und säet man gantz dünne im abnehmenden Mond des Mertzens und Aprils in eine feuchte und wohl-gemistete Erden. Im Aus-

gang

gang der Hunds-Tage werden die Zwiebeln zeitig. Um Jacobi tritt man das Zwiebel-Kraut mit Füssen/ damit derselben Nahrung zur Zwiebel bleibe/und nicht in das Kraut steige/darvon sie hernach grösser werden. Wann sie nun zeitig genug/ so steigen sie aus der Erde/und wird die Röhre derselbigen gelb; ziehet sie derowegen aus / schüttet sie auf einen Hauffen / lässet selbige in der Sonnen liegen/daß sie trocken werden/ ehe man sie aufhänget. Die unverpflantzte Zwiebeln bleiben klein/und steigen balden aus der Erden; hingegen die ausgesetzte werden groß/und bleiben länger in der Erde. Zu dem Saamen nimmt man die grösten Zwiebeln / so man in Vorrath den Winter über verwahret hat/verpflantzet sie/so balden der Frost vorbey/in gute Erden/Reyhen-weiß / ziemlichen tieff / je eine sechs Zoll oder einen halben Schuhe breit von der andern/ wann im Augusto die Stengeln halb trocken/ und anfangen zeitig/ und der Saame sich entblösset schwärtzlich zu werden / so schneide man den mittelsten Stengel ab/lässet denselben an der Sonnen vollends trocknen. Man muß darbey aber denselben mit einem Tuch umbinden / damit er nicht ausfallen könne/oder da dieses ja geschiehet/der Saame dennoch in dem Tuch bleib. Wann auf einen Stengel unterschiedliche Köpffe wachsen wollen/ so bricht man solche alle biß auf einen hinweg/ welchen man hernach zum Saamen stehen lässet.

Nota: Wann man Zwiebel-Saamen kauffen muß / und gerne wissen wolte/ ob derselbe gut oder falsch seye/ so würfft man ein angezwicktes Körnlein in eine kleine Schüssel mit Wasser/ lässet es über warmen Wasser stehen; ist nun der Saame gut/ so wird er balden schossen/ wo nicht/ so ist solcher zum säen untauglich und nichts nutz. Winter-Zwiebeln werden im Herbst gesäet/ so hat man im Frühling junge Zwiebeln / diese bringen um Jacobi zeitigen Saamen/ welchen man hernach im September ferner aussäen kan.

VIII. Knoblauch/ dessen sind zwey Geschlechte/ eine Art/ so oben und unten seine Früchte bringet / die andere aber nur unten in der Erden: Der erste/ nemlich/ so oben und unten trägt / ist der beste / er kan von abgerissenen Wurtzeln im Herbst oder Frühling vor dem Vollmond in eine trockene Erde zween Zoll tieff und drey oder vier Querfinger breit voneinander gepflantzet und bey dürrem Wetter begossen / muß auch zu Zeiten ausgejätet / werden. Gegen Bartholomäi wird der Knoblauch zeitig/ und hernach ausgezogen/ an die Sonne geleget / getrocknet / und gleichwie die Zwiebeln aufgehänget. Wann um Johannis Baptistæ das Kraut verwachsen / so flechtet man es zusammen / dardurch wird die Krafft oder Nahrung zuruck gehalten / und die Knoblauchs-Häupter desto grösser machsend gemachet.

IX. Meer-Rettich / wächset fast in einer jeden gemeinen Garten-Erden / wurtzelt vor allen andern Gewächsen / ohne sonderbare Wartung / allenthalben gerne. Die Verpflegung derselben geschiehet im Frühling oder

Herbst mit abnehmenden Mond / wann man oben von der Wurtzel ein Stücklein abschneidet / und lässet oben etliche grüne Schoß-Blätlein daran. Wann ein Stuck mit Meer-Rettich drey Jahr mit frieden liegen bleiben kan / ehe man die Wurtzeln ausgräbt / so werden sie schön / groß / frisch und wohlschmäckend.

X. Lauch / lässet sich gerne in gemeine Erde in die Gärten säen und verpflantzen / dieses geschiehet im Frühling oder Herbst / etwas nach dem Neumond. Seine Saat oder Verpflantzung geschiehet wie bey den Zwiebeln. Wann man die Lauch-Blätter gerne weiß haben will / so man gemeiniglich in die Suppen zu nehmen pfleget; so leget man die Blätter an den Lauch-Stock in Garten etwas schräg in die Erde ein / so werden sie weiß.

XI. Tartuffeln oder Erd-Aepffel / lassen sich nicht gerne von dem Saamen ziehen / oder besäen / sondern wachsen lieber / wann man selbige von ihren eigenen Aepffeln in ein fettes / mürbes und etwas sandichtes Erdreich setzet und verpflantzet. Die Versetzung solle ohngefehr zween Zolle tieff und einen halben Schuch weit voneinander gestecket werden. Diese Erd-Aepffel werden im October ausgenommen / die grösten verspeiset / und die kleinen werden in Kellern im Sand verwahret / oder / wie etliche wollen / solle man sie in der Erden lassen.

Nota: Will man sie in Gärten behalten / gräbet man selbige in eine tieffe Grube ein / mit Stroh bedecket / wie man bey den weissen Ruben zu thun pfleget.

Von der dritten Art der Kuchen-Früchte.

I. Kürbse werden von ihren Saamen-Körnern / so zuvor ein paar Stunden eingeweichet / um den Vollmond im April in ein gut gemistetes und etwas feuchtes Land / so von der Sonnen beschienen werden kan / in Löcher ziemlich weit voneinander gesteckt / nemlich 4. biß 5. Schuhe. Im Stecken leget man den Kern auf eine Seiten / oder aber stecket selbigen mit der Spitze unter sich / und drucket die Erde darauf. Es gibt der Kürbisse gar unterschiedliche Arten / als grosse / runde / weisse; grosse Frantzösische gemarmorirte; grosse lange / grüne Frantzösische; grosse lange mit Buckeln besetzet / und dergleichen mehr. Man pflantzet diese Kürbse gemeiniglich auf eine Seite des Gartens / an eine Wand / Mauer / oder sonsten einen Platz / so man entbehren kan. Wann sie aufgangen / und starcke Pflantzen überkommen / muß man kurtzen Mist darum legen und offt begiessen; dann sie wollen stetig Feuchte haben / dann ihnen solche nicht zuviel kan gegeben werden: Wer aber die Arbeit nicht thun will / der setze nur ein Näpfflein an den Stamm / lege einen wüllen Lappen / der zuvor gantz eingenetzt ist / mit einem Ende darinn / mit dem andern Ende aber an den Stamm / also daß sich die Feuchtigkeit fein zu der Wurtzel ziehen kan / wann sich dann das Wasser durch den wüllen Tuch herausgezogen / so muß das Näpfflein wieder gefüllet werden. Nota:

Nota: Wann man die Kürbse groß wachsen lassen will/ so lässet man sie auf der Erden liegen/und ziehet sie an kein Geländer oder Wand/daß sie aufsteigen/ und wendet sie offt nach der Sonnen um. Die Schlangen- Flaschen Kürbse aber werden an die Garten-Geländer gepflantzet/ und aufgezogen.

II. Melonen/werden gleichwie die Kürbse von ihren Kernen und Pflantzen gezeuget: Erfordern einen guten/feisten /wohlgejäteten und gearbeiteten Grund/so genugsam von der Sonnen beschienen/und nahe bey einer Mauer/ welche die Melonen vor dem kalten Wind und Wetter beschützen kan. Melonen-Kerne werden um den Vollmond im Mertz auf ein Mist-Beehte/nachfolgender Gestalt gestecket oder gepflantzet: Man gräbet in vorgedachte Erde eine länglichte Grube/ohngefehr 9. oder 10. Schuhe lang/ 3. oder 4. Schuhe lang/ 3. oder 4. Schuhe breit/anderthalb oder zwey Schuhe tieff. Im Hornung oder auch im Mertzen füllet man diese Gruben mit frischen langen Pferd-Mist / sobalden selbiger warm aus dem Stall kommet / und tritt es fest ein. Nachdem nun der Mist fein satt eingetretten worden / so schüttet man kurtzen feisten Pferd-Mist zwey oder drey quer Hand hoch / und auf diesen kurtzen Mist einen halben Schuhe hoch / gute reine Garten-Erde; wird also dieses Mist-Beethe ohngefehr Knies-hoch über der Erde aufgehäuffet stehen / welches man alsdann mit höltzernen Stöcklein und Brettern einfassen und beysammen haben kan. Wann nun alle diese Arbeit verrichtet/und obbenannte Zeit des Pflantzens vorhanden / und vorbesagte reine Erde auf dem Mist-Beethe fein gleich gemachet worden / so drucket man mit einem Garten-Rechen-Stiel/ oder andern geraden Pfahl stecken/ nach der Länge derselben auf die Erde ein/so lang als das Mist-Beethe ist/ und machet nach der Länge zwo Reyhen/ ohngefehr einen halben Schuhe weit voneinander. Ferner drucket man mit der rechten Hand und zusammengefassten sämtlichen Fingern Löcher in die vorgemachte Striche/so tieff als die halbe Erde auf dem Beeth/je eines vom andern einen halben Schuhe weit. In jedes Loch leget man von den Melonen zwey oder drey Körner/ so zuvor in Kühe-Milch/ oder aber/so man will in Malvasier oder Zucker-Wasser zwölff Stunden lang eingeweichet worden/scharret hernach über die Löcher Erde/und klopffet es sanfft zu. Die Körner aber müssen gut trockener und schmackhaffter Art seyn/so aus Italien kommen sind/allemaln die besten/sonderlich die Meyländische und Veronische.

Nota: Man muß bey dieser Melonen-Arbeit vor allen Dingen wohl Achtung geben/ daß man die Körner nicht gleich nach der Mistung in die Erde stecke / sondern biß die gröste Hitze des Mistes vergangen / welches gemeiniglich nach der Mistung des dritten Tages zu geschehen pfleget / da alsdann die Erde eine temperirte Wärme hat. Sonsten verbrennet der Saame/ und bleibet die Pflantzung zurücke. Etliche pflegen den Saamen aufzuquellen / selbigen hernach in ein wüllenes Tüchlein an einen warmen Ort lie-

gen zu lassen/ biß daß er käumet/ diese kan man hernach auf gute Garten-Länder hinstecken/ wo man will. Bey kalten Wetter und alle Nächte muß man die Melonen-Länder mit Stroh-Tächlein oder Rohrflechten zudecken so eine quere Hand hoch/darbey dann wohl in acht zu nehmen/ daß man mit den Decken die Pflantzen nicht niederdrucke/ sollen darnach die Pfosten der Neben-Wände/ und um das Garten- oder Mist-Beethe höher/ als die Erde und Pflantzen gehen; wann es gar zu kalt Wetter/ so schüttet man um das gantze Mist-Beethe inwendig an Stotzen guten frischen Pferd-Mist/einen Schuhe dick rund herum/ daß also/wann es zugedeckt/ keine Kälte darzu gehen kan. Damit die Melonen-Pflantzen vor der Kälte besser beschützt/ und durch den Sonnen-Schein mehr erwärmet werden; so machet man einen langen Kasten/ wie ein Reise-Küsten/ stellet selbigen gegen die Mittags-Sonne/ wann demnach die Sonne scheinet/ so macht man den Deckel/ so mit Glas-Tafeln gemachet seyn solle/ auf/ lässet die feuchte Lufft darein/ und macht gegen Abend wieder zu. Nachdeme nun die Melonen anfangen zu wachsen/ und vier oder fünff Blätlein bekommen/so ziehet man die untern Sprößlein aus/ damit sie desto bessere Neben-Sprossen empfangen/ verpflantzet sie hernach wieder an einen warmen Ort auf ein gutes Melonen-Felde/ so mit warmen Pferd-Mist wohl gedunget ist/ setzet hernach von Glas gemachtes Pult-Bret darauf. Ferner/ nimmt man im Anfang des Monats Junii die längste Schosse der Melonen-Reben ab/ darmit die überflüßige Feuchtigkeit und Trieb den Melonen zum Besten kommen kan/ so werden sie darvon besser und grösser. Bey der Aussetzung und Verpflantzung muß man Achtung geben/ dort wann zwo Pflantzen nebeneinander aufwachsen wollen/ so muß man die Kleinste hinweg nehmen/ damit die Stehen-bleibende desto besser Platz habe/ und fortwachsen könne. Damit man aber die Melonen-Pflantzen/wie auch andere zarte Gewächse/ bequem ausheben/ und mit ihrem Grund/ ohne Verletzung der Wurtzel/ auf das beste versetzen könne/ lässet man von Blech zween Verpflantzer machen; mit dem einen hebet man so viel Erde auf dem Pflantz-Beethe/ wo man die Pflantze hinsetzen will aus: und mit dem andern nimmt man auf dem Mist-Lande die Pflantze aus/ setzet selbige samt der Erde darein in das vorgedachte Loch/ ziehet den Drat aus/ wie auch den Verpflantzer/ also daß die Pflantze samt der Erden im vorigen Loch verbleiben möge. Es solle aber die Aushebung an einem hellen Tage und gegen Abend geschehen. Wann nun die Melonen anfangen lange Schoß-Stengel oder Melonen-Reben zu schieben/ und frech fort zu wachsen/ auch auch das sechste Blat allbereit erreichen/ so bricht man das Hertz-Kohl mit dem Finger fein gemächlich ab/ so bekommen sie bald Neben-Aeste/ wovon die Frucht hernach zu wachsen herfürkommen wird: dann dieselbe niemaln aus dem Hertz oder ersten Spitz herfürkommet/ nachdeme die Rancken oder

Neben-

Neben-Aeste vorhanden / so lässet man die Beste stehen / und schneidet die übrigen hinweg. Wann die jungen Melonen herfürkommen / und zwey an ein Stengel oder Rancken / so bricht oder kneupt man das Vorschoß der Rancke vornen hinweg / damit die jenige Krafft / so sonsten in die Rancke kommet / den Melonen zu gut kommen möge. Man hat sonsten im übrigen unterschiedliche Arten Melonen / als die grauen Zucker-Melonen; so gantz trocken sind; die runden Zucker-Melonen; die gestreifften Zucker-Melonen; die Ferrarischen Melonen / so groß / und mit einer rauhen Rinde überzogen; die grossen Mayländischen Melonen / so halb grün / halb gelb / und tieff eingekärbet sind; die runde Bolonische / so groß / rund und weißlicht / und eingekärbet sind; die Stern-Melonen; die grosse angesprengte Türckische Melonen / die grosse Ungarische grünen Melonen / so hin und wieder mit Puckeln besetzet sind; die Pomerantzen-Melonen / und noch andere Arten mehr.

Summarischer Weise hat man ferner bey Pflantz- und Wartung der Melonen kürtzlich nachfolgenden Unterricht:

I. Die jenige Melonen-Blühe oder Blume / so hinder derselbigen kein Kölblein oder junge Frucht bekommt / solle man abnehmen und hinweg thun.

II. Die Melonen-Reben oder Rancken solle man fein über das Garten-Beethe auf beyden Seiten ausbreiten / und nicht über oder durcheinander wachsen lassen.

III. Uber die Melonen-Frucht decket man die gläserne Glocke / lässet sie von Morgen biß um zehen Uhr darauf / decket es hernach bey Sonnenschein wieder auf / biß gegen vier Uhr Nachmittag / alsdann gegen Abend wieder zugedecket.

IV. Wann man Frost oder Kälte besorget / ingleichen Schlossen / so muß man den obigen Kasten und dessen gläsernen Deckel / wie auch die Glocken und anders von Glaswerck über den Pflantzen stehend / mit Strohe zudecken.

V. Bey gar trocknen dürren Wetter muß man die Wurtzeln ein wenig mit Wasser befeuchten / absonderlichen mit einem wüllenen ang legten Läpplein / die Blätter und Früchte aber sollen darmit nicht berühret werden.

VI. Wann die Melonen schon den halben Theil groß genug gewachsen / so darff man dieselbige nicht mehr wässern / dann wann sie anfangen zu zeitigen / je trockener die Zeit / je besser die Melonen.

VII. Zu Verhütung der Fäule muß man die Melonen-Früchte auf die Erde / auf einen Schiefer- oder Ziegelstein legen.

VIII. Melonen muß man zeitlich umwenden / jedoch ohne Verletzung des Stiels / nach Verderbung der Reben / damit sie allenthalben wohl zeitigen mögen / man solle sie aber nicht offt betasten / noch mit blossen Händen angreiffen.

IX. Die Zeitigung der Melonen hat nachfolgende Merckzeichen: 1. Wann sich die Gelbe zwischen den Lippen erzeiget. 2. Wann die Melone anfänget gelb zu werden. 3. Wann die Melone wohl riechet. 4. Wann an der Melone die kleine Rancke vertrocknet. 5. Wann an der Melone der Stiel anfänget sich abzulösen.

X. Die Gütigkeit einer Melonen solle nachfolgende Merckzeichen haben: 1. Sie solle an einer starcken lebhafften Pflantze gewachsen seyn. 2. Sie solle ein kurtzen Stiel haben. 3. Sie solle nicht zu grün noch zu zeitig seyn. 4. Sie solle schwehr in der Hand seyn. 5. Sie sollen nicht durch die Hitze zu schneller Zeitigung getrieben seyn. 6. Sie solle im Anrühren nicht weich / sondern fein härtlich im Drucken seyn. 7. Sie solle inwendig trocken und röthlich seyn.

NB. Wann man die Melonen verschicken wolte/muß man selbige abnehmen/ sobalden man mercket/daß sie anfangen sich zu verändern/ so werden sie unterdessen vollend zeitig und reiff.

XI. Wann man die Melonen essen will/und seyn dieselbigen bey warmen Sonnenschein abgenommen / so leget man selbige nach dem Abbrechen eine halbe viertel Stunde in kaltes Wasser.

XII. Wann man zeitige Melonen nicht alsobalden essen / und selbige länger aufhalten will / so leget man solche auf ein Bret/ an einen kühlen Ort/ reisset mit einem Messer nach der Länge einen kleinen Riß darein.

XIII. Im Abbrechen der Melonen lässet man den Stiel / benebenst zwey oder drey Blättern/ daran nicht allein zur Zierde/ sondern die Melonen behalten ihren Geruch desto besser.

XIV. Cucumern/ diese erfondern Erde und Wartung / wie die Melonen. Die Cucumern kan man erstesmals aufs Mist-Beeth zwey oder dreymalen/ biß gegen Johannis aufs letzte hinauf/ jedesmaln im Vollmond/ stecken/damit sie nicht auf einmaln/ sondern nach und nach zeitig werden. Den Saamen solle man zuvor in süsses Wasser/ oder Kühe-Milch einweichen/ die beste Zeit aber aufzusetzen und zu verpflantzen/ ist im Vollmond/müssen mehr als die Melonen befeuchtet werden. Man hat der Gurcken zwo Arten/ als die Weissen langen/ und die gemeinen Grünen; die Weissen sind besser zum Einmachen/ als die Grünen/ auch viel zarter von Natur; die Gurcken haben gemeiniglich diese Art / daß die ersten Blumen wild sind / nach denselben folgen die Früchte: Man solle allemalen die Glattesten und Längsten/ so zu erst kommen/ zu den Saamen wieder liegen lassen/dann derselbe stets besser und kräfftiger ist/ als der von den letzten Gurcken. Zur Saat schneidet man die Cucumern auf / thut die Kerne heraus/ lässet sie an der Sonnen oder in der Lufft trocknen.

Nota: Weiln unter den Cucumern auch eine Art/ so man/ wegen ihrer

Länge

Länge und Krümme/Schlangen-Cucumern nennet/auch offtmals selbige von zween/biß drey und mehr Schuhe lang findet/und ob dieses zu glauben/etliche Uberwitzige in Zweifel ziehen wollen/ weiln sie dergleichen nicht gesehen / als beziehen wir uns nicht allein auf alle Inn- und Ausländische/ sondern auch des Teutschlandes Gärten / und erfahrne Gärtner / dann die Unwissende bey selbigen den Augenschein und fernern Bericht darvon einzuholen haben. Will man dergleichen Schlangen-Cucumern schön lang-wachsend machen/ daß sie sich auf der Erde nicht krümmen/so pflantzet man sie an eine Wand/oder setzet einen Pfahl darneben/lässet es daran aufsteigen/und hefftet es zum wachsen. Zum Saamen behält man von der ersten die Gröste/ so schön/ weiß und lang seynd/ lässet selbige am Kraut/ biß daß sie mürbe und gelb werden.

XV. Bohnen/ die pflantzet und säet man in ein niedriges/ gutes/ und vor dem Winter umgearbeitetes und gesäubertes Land oder Garten-Feld. Bohnen sollen zuvor ein paar Stunden in Mist-Wasser eingeweichet / hernach um das erste Viertel des Mondes Reyhen-weiß / je eines von andern eine quere Hand breit gestecket werden/ worzu man dann ordinair die Bohnen-Pflantzer gebrauchet/ dann so werden die Stengel fein groß/ und haben bessern Lufft zu wachsen / und tragen grössere Früchte. Man kan sie auch wie die Erbsen zu unterschiedlichen malen pflantzen/ darmit man darvon den gantzen Sommer durch grüne habe. Die Bohnen können wol drey Jahr gut zu pflantzen bleiben. Welsche Bohnen/so man Phaseln und gemeiniglich Türckische Bohnen nennet/ werden in etwas leichtes/jedoch nicht zu mageres Lande verpflantzet. Werden im April oder May im ersten Viertel des Mondes fein ordentlich vier Reyhen auf ein Garten-Beeth / je eine einen Schuhe weit von der andern/ gestecket. Man wirfft in jedes Loch zwey oder drey Saamen-Bohnen. Die übrige Wartung derselben ist jederman gemein. Wann sie in etwas erwachsen / so muß man sie mit langen Stangen stiefeln/ damit sie sich um selbige herum winden.

XVI. Erbsen werden am besten in einen guten sandichten Grund/ in das Feld mehr als in Gärten/ ohne Ordnung um das erste Viertel im Vollmond gesäet. Die Erbsen sind verschiedener Art / als die niedere und hohe Früh-Erbsen / die frühen/ krumme/ lange/ breite Zucker-Erbsen / die lange schmalen und niedrige Zucker-Erbsen/ und dergleichen mehr.

Nota: Die Erbsen-Saat solle nach alter Weiber Glauben geschehen von 9. biß 12. Uhr Vormittags/ weiln sie vermeynen/ soviel die Uhr schläget/ soviel Erbsen sollen in den Schotten werden. Früh-Erbsen sollen gesäet werden / wann die gröste Kälte vorbey/ und man in die Erde kommen kan/ an einen warmen Ort/ wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen können: Zur Saat erwehlet man die besten/ und nimmt selbige auch zu solcher Zeit des Mondes/wie sie gesäet worden/ nemlich um das erste Viertel/ jedoch etwas näher zum Vollmond/ ab.

XVI. Lin-

XVI. Linsen säet man in eine wohlgearbeitete sandichte Erden/ so vor dem Winter schon einmaln umgraben. Die Wart- und Pflegung derselben ist/ wie bey den Erbsen/ ohne daß man denselben keine Reiser stecken darff.

XVII. Erdbeer sind zweyerley Art/ der Röthlichten und der Weissen: Die ersten aber sind allezeit die besten und gesundesten / werden in gemeine gute Garten-Erde verpflantzet und ausgesäet/ wann man sie verpflantzen will/ so hebet man sie im Wald/ mit samt der Erde aus/ und versetzet sie in Garten/ wann man sie säen will / so nimmt man zeitige Erdbeer / wäschet sie in einer Schüssel voll Wasser / also daß der Saame auf dem Wasser bleibet. Die Erdbeer nimmt man zum verspeisen heraus / das Wasser aber zusamt dem Saamen giesset man auf ein darzu zugerichtetes sandigtes Lande/ worinnen sie gerne wachsen. So man aber von einem andern Garten gute Pflantzen haben könte/ so ist es besser/ als mit dem Säen/ und hat man desto weniger Mühe. Auf jedes Garten-Beeth machet man vier Reyhen im Versetzen/ und sollen die neuen Setzlinge von den alten Pflantzen / so den Sommer über bey den Wurtzeln gemachet worden / genommen / und nach Jacobi zwey oder drey Tage nach dem Vollmond verpflantzet werden.

NB. Will man sonderliche schöne Erdbeer haben / so hat man Nachfolgendes in acht zu nehmen:

I. Man muß das Unkraut auf dem Garten-Beeth um die Erdbeer fleissig ausjäten.

II. Bey jeder Pflantze ein kleines Stecklein stecken/ und die Erdbeer mit dem Stiel daran hefften/ also/ daß sie nicht auf die Erde zu hangen kommen.

III. Die Absetzling an der Wurtzel muß man alle hinweg nehmen/ biß die Erdbeer zeitig werden.

IV. Die Garten-Beethe/ wo man Erdbeer hinpflantzet/ soll man nicht alt werden lassen/ sondern fast jährlich neue zurichten / dann was vier oder fünff Jahr alt wird/ dienet nicht mehr.

V Vor dem grösten Frost solle man die grösten Blätter hinweg thun oder abschneiden/ hernach selbige mit kurtzem Mist überlegen/ davon werden sie sehr verbessert/ und zeitigen bald.

Nota: Will man spat im Jahr Erdbeer haben/ so schneidet man ihnen die besten Blumen hinweg/ und lässet sie nicht wachsen / so kommen sie spät herfür/ und werden langsam zeitig.

VIII. Senff wird in gute Garten-Erde im Frühling und wachsenden Mond gesäet/ und wird gegen dem Herbste reiff.

IX. Artischocken pflantzet und säet man an einen Ort gegen Mittag/ die Erde wird Knies tieff ausgegraben/ und mit altem Mist vermenget. Im May und Vollmond setzet man die Pflantzen/ so bewurtzelte Schoß von alten

Stö-

Stöcken seyn sollen/ je eine von der andern drey Schuhe weit. Will man sie säen / so nimmt man die Saamen-Körner von den Artischocken / die kleinen kurtzen dicken Körner ist der beste Saame / dann die spitzige dünne sind gemeiniglich nicht gut / sondern gibt stachlichte Artischocken / und solche zu erziehen/ ist nicht der Mühe werth. Weichet sie über Nacht in süsses Wasser zuvor ein / steckt hernach solche zu Ende des Mertzens oder angehenden Aprils in Vollmond in gute wohlgemistete und zugerichtete Erde / und jätet sie beyzeiten/ so können sie wohl das erste Jahr Frucht bringen. Wann sie dann alle aufgegangen sind / und etwas erwachsen/ so lasse man nur allemalen eine Pflantze/ welche die gröste und beste ist/ stehen / die übrigen verpflantze in andere gute Erden. Wann man die Artischocken zum Verspeisen abgeschnitten / so schneidet man gegen dem Winter / den nachstehenden Stengel/ biß auf die Erde hinweg/ schüttet hernach Erde in den Keller oder Garten-Gewölb/ pflantzet alsdann dieselbige darein / und setzet sie im Frühling wieder aus / je eine von der andern drey Schuhe weit. Nach diesen Aussetzen werden sie den Sommer über so starck und vollkommen/ daß man solche den künfftigen Winter nicht aussetzen darff / sondern man lässet sie im Garten stehen/ und decket sie nur mit Mist zu. Eher man sie mit Mist bedecket/ so schneidet man die Blätter ab / biß auf einen halben Schuhe von der Erden/die noch stehende abgeschnittene bindet man zusammen/ wie Endivien/ bedeckt selbige/ biß auf den halben Theil mit Erde / und thut darüber etwas Pferd-Mist / damit dieselbige für dem Frost und Regen sicher bleiben / und lässet sie den Winter über also stehen. Gegen dem Frühling macht man die Erde um die Artischocken wiederum etwas hinweg / und nimmt im Monat May im Vollmond alle Schoß hinweg ; von diesen suchet man zum Verpflantzen die Besten aus / so bekommet man neue Stöcke / und bedarff des Säens nicht. Die jungen Stöcklein aber / so das erste Jahr durch den Saamen erzogen/ müssen ausgegraben/ und in Keller mit trocknen Sande verwahret werden/ dann weiln sie eine noch zarte Wurtzel haben/ so können sie leichtlich faulen / und mit den abgenommenen Schößlein muß man das erste Jahr eben so handeln / so können sie alsdann künfftig Jahr im Garten besser aushalten.

Nota : Die Aufdeckung der Artischocken/ solle nur alle vier Tage / und nicht auf einmaln geschehen / damit die Lufft anfänglich nicht Schaden thun möchte/ und sie deroselbigen gewohnen. Die jungen Augenschoß/ so an den Seiten der alten Stöcke stehen / nimmt man zum Pflantzen / samt so viel Wurtzeln/ als mann immer haben kan / dann so bekommen sie desto leichter / und tragen den nechsten Herbst Früchte/ setzet selbige in gute Erde/ so zu zwey- oder dreymaln gemistet und gearbeitet ist / vier oder fünff Schuhe weit voneinander/ je nachdeme die Erde gut oder schlecht ist : dann so die Erde sandicht

und leicht / so pflantzet man sie näher zusammen / so aber die Erde fest / so bekommen die Artischocken grössere Blätter und Köpffe / wie auch mehr Neben-Zweige.

X. Garten-Schwämme seyn insgemein bekannt; Ihre Pflantzung im Garten geschiehet auf nachfolgende Weise: Man nimmt Abschnitte von dergleichen Schwämmen/ wann man sie säubert/und in der Kuchen zurichtet/ wie auch alles wurmstichige/wirfft selbiges auf ein Mist-Beeth/so von kurtzem verwesenen Mist gleichsam zur Erde worden ist / schüttet auch das Wasser / darinnen die Erd-Schwämme abgewaschen worden/darauf/so werden bald Schwämme wachsen / welche man verspeisen kan / und mag man ein solch Schwammen-Beeth in Garten / wo es zugerichtet ist / zwey oder drey Jahr lang geniessen. Es muß aber zu dem Mist-Beeth kein anderer Mist / als Pferd-Mist genommen / und Schichts-weise mit Erd und Mist erhöhet werden / und dienet darneben gar sehr darzu der aufgefangene Pferd-Urin.

Nota: Das jenige Wasser / worinnen die Erd-Schwämme gesotten werden/wie auch der ausgepresste Safft der Schwämme; wann man selbige an der Buchbäume Wurtzeln giesset / werden darvon bald viel Schwämme aufwachsen.

Daß die Kohl / und andere Garten-Kräuter/von den Erdflöhen nicht benaget werden.

Die Kohl / und andere Garten-Kräuter / werden von den Erdflöhen nicht benaget / wann man unter ihren Saamen im Säen ein wenig Roßwicken vermischet. Andere säen oder pflantzen zugleich weissen Senff (sonderlich mit dem Kappis-Saamen/ als welches Kraut von den Flöhen mehr verletzet wird / als andere) und meynen eben dergleichen Würckung zu erlangen. Anatosius. Welche Lehre Theophrastus bestättiget / und vorgibt / es werde der Rettich von den Erd-Flöhen am meinsten beschädiget/darmit aber solches nicht geschehe/müsse man Roßwicken unter dem Rettich-Saamen säen.

Daß der Garten-Rettich süß werde.

Wilt du gerne süssen Rettich haben / so must du den Saamen zwey Tage vor der Saat in einen Meth / oder Weinbeer-Safft / oder gezuckerten Wasser weichen lassen / hernach wann er trocken worden / der Erden anvertrauen.

Zu verschaffen / daß der im Garten gepflantzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle.

Wann man den Knoblauch in die Erden leget/und hernach wieder ausgräbet/um solche Zeit / wann der Mond unter dem Horizont oder Gesicht-Kreyß vrrborgen ist / wird er seinen garstigen Gestanck ablegen / und den Athem dessen/ der ihn isset/ nicht anstecken. Palladius.

Andere vermeynen / der üble Geruch des Athems / so von der Niessung des

des Knoblauchs entstanden / werde alsobalden vertrieben / wann man gleich darauf eine rohe Bohne esse.

Daß der Garten-Sparges in grosser Menge hervorkomme.

Wilt du / daß der Sparges häuffig wachse / so nimm die Hörner von wilden Widdern (sind Worte Weckeri lib. 9. de Secretis) stosse sie gar klein / thue es in die Furchen / und befeuchte sie.

Süsse und Geruch-reiche Melonen hervor zu bringen.

Wiltu / daß die Melonen einen trefflichen Rosen-Geruch von sich geben / so lege ihren Saamen zu dürren Rosen / und vermische beyde in Pflantzen; Süß aber kanst du sie machen / wann du ihren Saamen mit Milch und Hönig beitzest / und hernach abgekühlet in die Erden säest. Florentinus.

Frühzeitige Früchte zu erziehen.

Wilt du frühzeitige Früchte überkommen / so befeuchte sie offt mit warmen Wasser / setze sie an die Sonne / erwarme sie mit Tauben- oder Roß-Mist / oder Kalch; sonderlich mit dem letztern die Kirsch-Bäume / schneide auch endlichen die unnützen Aeste / und was sonst untauglich ist / nach und nach herab. Cardanus.

Daß die Pflantzen und Gewächse grösser werden.

Es pflegen / insgemein von der Sache zu reden / die jenigen Saamen / welche bey zunehmendem Monde gesäet worden / stärckere und ungeschmackere Pflantzen zu zeugen; im Gegentheil bringen die jenigen Saamen / welche bey abnehmenden Monde der Erden anvertrauet worden / zartere und wohlgeschmacke Pflantzen hervor. Dannenhero die grossen Früchte / Wurtzeln und Kräuter selten eines guten Geruchs und Geschmacks sind. Cardanus de Variet. rerum.

Daß die Würmer von den Garten-Gewächsen vertrieben werden.

Wann die Pflantzen und Gewächse / so voll Würmer sind / muß man sie mit einem ehrinen Nagel darvon saubern; dann das Ertz (sind Cardani Wort de Rerum varietate) lässet eine stete Bitterkeit im Gewächse hinter sich / die den Würmern nicht anständig sind / als welche von süssen Sachen ihre Nahrung suchen. Aus dieser Ursache sprengen etliche eine Rinds-Gallen an die Wurtzeln der Gewächse / wordurch die Würmer gleichfalls vertrieben werden / weil die Galle sehr bitter ist.

Daß die Garten-Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden.

Die Raupen zu vertreiben / liegen etliche Gärtner den Kräuter-Saamen / ehe sie ihn säen / in eine Laugen von gebrannten Feigenbaum-Aschen / und lassen ihn eine gute Zeit darinnen liegen. Andere gebrauchen den Harn und Oeltrüsen / vermischen es in gleicher Quantität durcheinander / und lassen sie Anfangs sieden / hernach wieder erkühlen / und sprengens hernach über die Kräuter. Andere nehmen die Raupen / und kochen sie in Wasser mit Fen-

chel oder Till / besprengen hernach / wann das Wasser kalt worden / darinn man sie gesotten / die Kräuter damit. Andere beräuchern die Kräuter mit angezündeten Juden-Leim und Schwefel.

Auf was Weise man die Kräuter entweder erhalten / oder / wo man will / verderben könne.

Alle Kräuter insgemein werden erfrischet und erhalten / wann man weissen Senff neben sie säet. Im Gegentheil werden die Kräuter verderbet / wann man Gäns-Mist im Saltz-Wasser zergehen lässet / und die Kräuter darmit bestreuet.

Alle Tage Spargen zu haben.

Sollte jemanden auch belieben / alle Tage Spargen zu haben / daß er davon essen könne / wann er wollte / so solle derselbige / wann er die Spargen abschneidet / die Wurtzeln / wie sie mit ihrem Wasen bedecket sind / umgraben / so wird durch solche Wartung der Stock neue Schößling hervor bringen.

Die rechte Spargen-Kunst / wie solche an vielen Orten practiciret wird.

Man lässet die Erden ein paar Elen tieff oder mehr ausgraben / und füllet den Ort mit guten Pferd-Mist / Hornabgang bey den Kamm-Machern / oder sonsten gefeilten Horn und andern Dung / mit guter Erden vermenget / biß auf eine halbe Elen oder mehr; darein säet man den Spargen; der gehet nun das erste Jahr schön artig auf / das andere Jahr schüttet man mehr solche Erde hernach / so wächst er immer schöner / das dritte Jahr darauf muß er alsdann versetzet werden. Folgende Jahr beschüttet man wieder soviel zu / als nöthig / biß auf das fünffte / da man ihn beschneiden und brauchen mag / und also währet der Nutz 25. Jahr / und wird schön und über die massen dick. Das Geheimnuß in der Erhaltung aber bestehet darinn / daß man ihn über das dritte Jahr allezeit muß castriren / und die Wurtzel mit sonderbaren darzu gehörigen Eisen abstechen / sonsten stösset er allzuviel Neben-Schößlinge hervor.

Allezeit Artischocken zu haben.

Die Artischocken bringen Früchte um dieselbe Jahres-Zeit / um welche sie gepflantzet worden / dahero man das gantze Jahr durch Artischocken haben kan. Sonsten pflantzet man die Artischocken gewöhnlich im November und December, und sie bringen Frucht im Julio und Augusto: und hernach wieder auf das neue im Martio und April, als um welche Zeit ihr Gewächs recht vollkommen ist / diß kan man alle drey Jahr nacheinander in acht nehmen; wann nun jemand wollte anfangen zu säen im November, und folgends auch im December, Januario, Februario und Martio, so würde man allezeit Früchte darvon haben können.

Artischocken mit völligern Früchten zu pflantzen.

So muß man die Erden nur wohl durcharbeiten/ und alten Mist daran schütten/ und sie also pflantzen/ und hernach zur Sommers-Zeit sie begiessen/ und zwar sehr offt/ so wird man dann sehen/ daß man viel eine zärtere und völligere Frucht deßwegen bekommen wird.

Grosse Linsen zu überkommen.

Man muß mit einem Pflock Löcher machen/ und die Linsen darein stecken/ so würden sie fein grösser werden.

Petersilien sehr groß wachsend zu machen.

Man muß selbige nur biß auf die Wurtzel umgraben / und sie fast über und über mit Austern- Meer- oder Weyher-Muscheln überschütten / und sie hernach wieder mit Erden überhäuffen. Die Ursach dessen (wie Porta anzeiget) soll diese seyn / daß die gantze Nahrung von der Wurtzel genossen und verzehret wird / und nichts darvon zu dem Kraut gelangen kan / welches sonsten / dafern die Nahrung zertheilet würde / auch ein mehrers Wachsthum bekäme. Der Muscheln-Kalch aber ist hitzig und dicke / und hilfft viel darzu / daß die Nahrung herzu gehörig gezogen wird: welche er auch mit seiner Dicken behält / und nicht in die Höhe lässet / nicht weniger dieselbe durch seine Hitze verdauen hilfft / und weiln nun die Nahrung so starck hierzu tritt und verdäuet wird / muß auch ein grössers Wachsthum erfolgen. Man will auch dafür halten / daß die Petersilien grösser wachsen / wann man zur Zeit / da sie können verpflantzet werden/ einen so dicken Pflock in die Erden steckt / als groß man die Wurtzel haben will / dann so werden dieselbe gar leicht denselben gantzen Platz anfüllen.

Rettich viel grösser zu zeugen.

Dieses solle zu seiner Zeit von denen Gärtnern also angestellet worden seyn: Nemlichen / zu Winters-Zeit solle man ihme die Blätter abbrechen / wann sie am stärckesten seyn/ und ihn hernach mit Erden beschütten/ so werde er biß in den Sommer dauren und wachsen können. Dann er solle nicht mehr ausschlagen/ und kein Kraut mehr zeugen können/ es seye dann/ daß man die darauf geschüttete Erden wieder wegthue. Eben solches solle auch mit den weissen Ruben können vorgenommen werden.

Sehr grosse Ruben zu zeugen.

Porta will / man solle die Ruben ausziehen / und alle Blätter dergestalt darvon thun / daß man sie biß auf einen kleinen Finger dick am Stengel beschneiden / hernach solle man sie wieder in ein wohlgehacktes Feld/ wieder 8. Zoll weit voneinander / stecken / und mit Erden beschütten / und wohl eintretten / so sollen sie dann sehr groß wachsen.

Sehr grosse Kürbisse zu zeugen.

Solches solle gar leichtlich seyn können / wann man die Kerne mitten

aus den Kürbisseu nehmen / und mit der Spitzen untersich stecken thut / und das solle man nicht nur in diesen / sondern auch in andern Früchten befinden: dann der Saamen / der mitten im Bauche ist/ ist vollkommener / und bringet auch vollkommenere Früchte und Gewächse. Der aber an den Enden ist / bringet schwache und unvollkommnere Pflantzen / und also geben auch die Körner/so mitten in der Aehre sind/das beste Getreyde: die aber an den Enden sind/ schlagen viel aus der Art/ und bringen gar unvollkommene Aehren/ und weiln der Kürbiß gar eine grosse Frucht ist / so wird derselbe allhier zu einem Exempel vorgestellet. Will man aber die Kürbiß fein klein haben / so nehme man die Kerne aus dem obern/und zu breiten aus dem untersten Theil. Will man aber lange Kürbisse haben / so nehme man die Kernen aus den dünn-hölßigen und deren obern Theil. Zu runden und groß-bäuchichten aus dem mittlern Theil der groß-bäuchichten/ wie es die Quintitier beschreiben.

Daß die Melonen nach Rosen riechen.

Wann man derselben Kernen zu dürren wohl-riechenden Rosen-Blättern leget/ und mit diesen vermischt also pflantzet. Wann man aber will/daß die Melonen einen Bisam-Geruch und Geschmacke haben / so muß man diejenigen Theile der Kernen / da sie auskeumen / eröffnen / und sie in besaametes Rosen- oder sonst wohlriechendes Engel- Wasser / oder sonst im beliebigen Rosen- oder Pomerantzen-Oel eine Zeitlang erweichen lassen / und hernach nach Gebühr einstecken/ so bekommen hernach die Melonen einen lieblichen Geruch und Geschmack.

Wohlriechende Artischocken zu zeugen.

Wann man Artischocken-Saamen etliche Tage in Nägelein- Zimmet- Citronen- oder Pomerantzen-Oel / weichen / und wieder trocknen lässet/ und dieses einmaln/ zwey- oder dreymaln wiederhohlet / alsdann nach Gebühr in die Erden stecket / so sollen hernach die Artischocken solchen Geruch behalten und haben.

Ascalanische/ und wie Knoblauch gespaltenen Knoblauch zu zeugen.

So muß man nur den Saamen-Zeug von Knoblauch in ausgehöhlete Zwiebeln stecken / und also pflantzen / so sollen Ascalanische Zwiebeln daraus wachsen.

Petersilien schön krauß zu zeugen.

Theophrastus zeiget solches also an / wann man solche gesäet / so solle man die Erden wohl niederschlagen / und mit einer Waltzen überwältzen / dann wann sie unter die Erde gepresset werde / so haben sie nicht Platz / sich in die Breite zu begeben.

Daß die Gurcken lang und nicht wässerichr werden.

Dieses solle also angehen/ man solle einen Mörsel/oder ein anders hierzu

beque-

bequemes Geschirz voll Wasser / fünff oder sechs Finger weit voneinander setzen / so sollen die Gurcken den andern Tage sich biß an dasselbige fortstrecken/wann aber kein Wasser in dem Mörsel seyn solte / so sollen sie sich wieder zurucke ziehen / und gantz krumm werden / so sehr sollen sie nach dem Wasser streben/ damit sie aber nicht so wässerig seyn / muß man eine Gruben graben / dieselbe halb-voll Spreu oder dürre Ruben füllen / hernach die Erden darauf/ und die Gurcken hinein gesteckt/ und nicht begossen.

Wolriechenden Salat zu zeugen.

Wann man den Salat-Saamen in Citron-Kerne einstecket/ und also säet/ so wird man wolriechenden Salat überkommen.

Grossen Lauch zu ziehen.

Der Lauch solle grösser wachsen / so man dessen viel Körnlein-Saamen in ein dünnes Tüchlein einbindet/ und solche also miteinander einstecket / dahero Theophrastus spricht: Wann man viel Saamen in Tüchlein gebunden stecket/so werden Wurtzeln und Kräuter grösser/dahero man auf solche Weise Lauch/ Petersilien / und andere dergleichen Sachen / zu pflantzen pfleget/ dann wann eines Dinges viel ist/ hat solches mehr Krafft/ und wird aus demselbigen allein nur ein Gewächs.

Daß die Zwiebeln groß werden.

Theophrastus ist der Meinuug/man solle ihnen alles Grüne abnehmen/ damit die gantze Krafft unter sich dringe/und sie nicht zu starck in die Höhe/und gar zu Saamen schiessen. Oder / wann man Zwiebeln pflantzet / solle man was daran hanget/ alles wegreissen/ so werden sie groß werden.

Wie eine düngliche und frucht-bringende Erde zu præpariren.

Man nimmt Pferdes-Mist/ so ein Jahr lang in einem Mist-Bett gelegen/ selbigen vermischet man mit Mergel / jedoch / daß wo man zwey Theil Pferdes-Mist hat / einen Theil Mergel nimmt/ lässt dann diese beyde Theil ein gantzes Jahr lang liegen/ und untermischet es zu Zeiten/ so nun das Jahr vorbey / braucht man den also vermischten Pferds-Mist und Mergel/ jedoch mit Weyden-Erden/ so nichts anderst ist/ der Molen/ oder das Jenige/ so in hohlen Bäumen inwendig abfaulet/verfaulet/ und zu einer fetten Erden werden/ welcher viermaln so viel seyn muß/ als vorgemeldter beyder Specien/und so man nicht aller Orten Mergel haben kan / muß man feiste Erden dafür gebrauchen/ diesen Grund und componirte Erden kan man nun zu allerley gebrauchen/ es seye dann/ daß es ausdrücklichen darzu verbotten wird.

Eine sonderbare Erden zu bereiten/ daß alle Blumen- und Kräuter-Bäume/wessen Geschlechts sie auch seyn/so nur einen feisten Grund leiden können/als Citronen/ &c. hundertfältige Frucht und Wachsthum geben / alle Blumen unterschiedlicher Weise durcheinander traffiren und färben / und nach Wunsch und Willen vergrössern.

Man

Man nimmt einen Theil Saltz / zwey Theil ungelöschten Kalch / thut solches miteinander in eine Butte oder Kübel/ an einen solchen Ort / wo die Lufft nicht allzusehr spielet/als da ist/ in ein altes Zimmer/gieß gemein Wasser darzu/ und rühre selbiges mit vorbesagtem Kalch / und saltze so lange/ biß es das Ansehen eines Breyes oder gelöschten Kalches gewinne/ alsdann nimm zwey Ziegelsteine / bediene dich derselben zweyer Brandruthen/ lege darauf einige Höltzer zwergsüber/auf diese Höltzer lege und vertheile vorbesagte Materie mit einer Schauffel/ jedoch/ daß diese Materie nicht durch das Holtz fället/ unterlege einiges Strohe oder kleines Gehöltz/und lasse also selbige wohl ausglühen/ darzu die von Holtz gebrannte Kohlen zu Aschen brennen / darauf benetze die aufgelegte Materie sowohl als die Aschen mit Pferds- oder Rinder-Urin durch und durch / mache nach solchen aus dieser benetzten Materie kleine Küchel/ lege selbige an einen Ort/ allwo sie ohne Sonne und Lufft wohl trucknen; benetze sie zum andern- und drittenmaln/ jedoch daß sie nach der Bewegung jedesmalen getrucknet werden/ hernach schlage oder stosse sie klein/ und vermenge sie unter andere Erden / mit der Propolition, daß nur zwey Hände voll in ein Citronen-Bütte oder Bahr verlegest; In eine Bahr von Gras-Blumen oder Nägelein aber thue nur eine halbe Hand voll / also nach advenant an alle andere Blumen/so in ein Feld oder Bahr gestellet wrdē. Aus dieser also præparirten und anderer zugesetzten Erden kan man wundersame Blumen und Bäume erziehen. Wer aber solcher Mühe überhaben seyn will/der brauche an dessen statt die allerfeistete Erden/der gebe aber darbey wohl acht/ daß man keinen puren Mist der Wurtzel/ der Citronen/ und anderen Bäume/ anlege.

Anmerckungen über besagter Erden-Bereitung.

I. Wann man zur Præparation dieser Erden/Spanisches/oder ein anres Saltz haben könte/ wäre es besser/ als das gemeine/ in Mangel aber dessen/ muß man sich nur des gemeinen Saltzes bedienen.

II. An statt des erforderenden Kalches/ist der jenige/so wie grosse weisse Steine aussiehet/ und wann er in das Wasser geworffen wird/ zu kochen anfänget/ am besten und tauglichsten hierzu/ aber er muß ungelöschet seyn.

III. An statt der Bütt oder Kübel kan man Waschtröge oder Waschstatzen/ so man in Nieder-Sachsen Bälge nennet/ nehmen.

IV. Für das alte Zimmer/ wird ein verschlossener Ort/ da keine Lufft durchwehet / und sehr trocken verstanden / sonsten mag es vor ein Zimmer seyn/ was für eines es wolle.

V. An statt des Roß-Adels darff man keines Wassers gebrauchen / dann wann der Kalch hernach ins Feuer kommet/ verzehret sich solches / und hat gantz keinen Effect nicht.

VI. So darff man auch an statt der Ziegelsteine/ Holtz oder Eisen/ die man

man auf dem Feuer-Heerde gebrauchet/ nehmen. So bedarff man/ wann das Holtz trocken ist/ und von sich selbsten brennet/ keines Strohes/ das Holtz darmit anzuzünden/ auch ist das harte Holtz/ als das Buchen/ Eychen/ oder ander hart Holtz/ besser hierzu als das weiche.

VII. Das rechte Kennzeichen solcher recht ausgebrannten Materi ist dieses: wann solche gantz trocken auseinander fället/ und gantz weiß/ wie Mehl aussiehet/ worauf die Materi mit einer Schauffel untereinander gemischet/ und so lange ausgebreitet liegen muß/ biß sie kalt wird/ alsdann thut man sie wieder in das Gefäße/ so rein seyn muß/ feuchtet sie dann mit Roß- oder Kühe-Urin an/ biß daß sie durch und durch naß/ und gantz grau wird. Man muß sie aber nicht allzu naß/ oder so machen/ daß der Urin einer Hand breit darüber stehet/ sonsten geschiehet der Sachen zu viel/ die Materien muß man hernach auf ein Bret zum trocknen/ aber ja nicht an die Sonne oder Lufft / sondern oben auf den Boden/ oder ein andern Ort geleget werden/ da sie trocknet.

Frage/ ob die Erde/ welche aus Saltz/ ungelöschten Kalch / Aschen und Pferd-Urin zubereitet / den Gewächsen nicht mehr schader als nutzet/ weiln man öffters erfahren/ daß die Gewächse darmit verdorben werden?

Nein/ wann man nicht gar zu viel darvon nimmt/ sondern auch obgesetzter Dohn bleibet; zumaln ja allenthalben die Aecker/ Wiesen/ Gärten/ und dergleichen mit Aschen und sonderlichen an unterschiedlichen Orten mit Mergel gedünget wird. Was aber der Pferd- oder Ochsen-Urin vor eine Krafft zum Wachsthum gebe/ kan nicht besser als des Sommers auf den Acker an dem Korn/ da es in einem dicken Busch geil und starck aufwächset / gesehen werden / weiln das Viehe dahin den Urin fallen lassen/ daß auch endlichen das Saltz bey allen Viehe und Pflantzen seine sonderbare Würckung habe / bekräfftigen alle Naturkündiger / und wird dahero unnöthig seyn / viel darvon zu reden.

CAPUT IV.

Was für Blumen man im Frühling und Sommer/ durch ein jedes Monat haben könne / auch was darbey mehr zu beobachten.

Es weiß ja jederman / daß im Monat Januario, wie auch Februario keine Blumen im Garten anzutreffen seyn / so muß der Anfang wohl vom Monat Martio, als in welchem die Erde sich allgemach von der immer höher-steigenden Sonne wieder aufthut/ und wieder Blumen herfür bringet/ gemacht werden.

I. Im Martio blühen Crocus Vernus, Narcissus Luteus præcox, Viola Martia flore pleno und Viola Lunaria. Leucojum oder Schnee-Tröpflein/

Irid. mart. Spec. Viola bicolor. arvensis, Ornithogalum flore luteo, Dentaria, Alsine media, Alsine hirsuta, Alsine hederacea, Ranunculus muscatellinus dictus, allerhand Frühe-Tulipanen / Iris Persica, Flos adonis flor. luteo, Auricula ursi, Anemonia, Vinca pervinca, und dergleichen.

NB. Wann man in diesem Monat die wilden Feld-Rosen drey oder sechs Tage vor dem vollen Mond drey Jahr lang nacheinander versetzet/ so tragen sie das dritte Jahr volle wohlriechende leibfarbe Rosen.

II. Im April floriren Hunds-Zahn/ allerhand Tulipen/ unterschiedliche Arten Hyacinthen und Narcissen / allerhand Arten Coronæ Imperialis, so auch gemeiniglich im Mertzen blühen/ Bellis flore albo, rubro & variegato, pleno, Lilium Persicum, Syringa flor. alb. & cœruleo, Frittillaria, Lilium Convallium, Iris Persica, Ornithogalum, Victorialis herba, Ranunculi, Anemoneæ, und dergleichen. Wann die gesäeten Rosen ein Jahr alt/ so kan man sie versetzen im Vollmond/ so tragen die Stöcke viel Rosen. Im Neumond säet man die Violen / und im Abnehmen desselbigen die Nägelein-Blumen / und Mertzen-Röslein.

NB. Knoblauch bey Rosen-Bäume gepflantzet / solle ihnen einen starcken Geruch geben.

III. Im May floriren die spate Tulipen / Narcissen / Iris / Hiacinthen/ Asphodill/ Martagon / Hanenfüsse / Pœonia oder Gicht-Rosen / Viola martialis, Viola noctis, Viola Cheiri, Viola Leucojum, Iris susiana, Iris bulbosa angel. Iris florentina, Iris Hispanica, Iris Tricolor, Iris Centifolia, Dictamnus albus & purpureus germanicus, Cariophillus plumarius, und dergleichen.

IV. Im Junio trifft man schon an allerhand wohlriechenden Rosen/ wie auch weisse Lilien / und stehet in voller Blühe / Iris bulbosa, Lilium hemerocallis flor. luteo, Martagon pompon. Ornithogalum, Anemonea, Iris marina, Aspodellus, Charyophillus flor. pleno & simplic. Lychnis Coronaria, flor. alb. pleno, & rubro, simplici Lychnis Chalcedonica flor. plen. simplici, rubro & albo, Clematis pannonica, Thalictrum, Bellis, umbilicus Veneris, und dergleichen mehr. In diesem Monat leget man auch die Zweigel von Topff-Nägelein ein / und solches thut man nach dem neuen Mond / er falle gleich kurtz vor oder nach Johanni. Das Zwiebel- und Wurtzel-Gewächse der Blumen kan man in diesem Monat / wie auch im August-Monat ausgraben.

V. Im Julio floriren Blumen / und bringen Saamen Aconitum Cœruleum, Aster Luteus, auch Tuberosa; über den Blühen Galega, Millefolium rubrum & luteum, Pilium album, Malvæ hortens. Soponaria, Amara dulcis, Lisimachia, Canna Indica, Bellevidere, Branca ursina, matricaria, Amaranthi Spec. &c. Man säet auch anjetzo Tulipanen / Kaysers-

Crone/

Crone / und dergleichen Zwiebel-Gewächse / so balden die Saamen reiff werden / dieweiln sie also am besten fortkommen.

VI. Im August-Monat blühen und wachsen folgende Blumen und Gewächse / Cyclamen Veronicum & Byzantinum, Lychnis Chalcedonica, Saponaria, Vinca pervinca, Beridere, Anagallis, Linaria, Balsamine momordica, Balsamine fœmina, Consolida Regalis, Flos passionis, Nasturtium Indicum, Scabiosa Hispan. Tanacetum crispum, &c. Die vornehmste Arbeit ist des Blumen-Gartens / daß man zwey Tage vor dem Vollmond / die Zweige der Scherben- oder Topff-Nägelein / so im Julio eingeleget / verpflantzet.

VII. Im September blühen Dreyfaltigkeit-Blümlein / Denck-Blümlein / Saffran / Herbst-Blumen / Borragen / Chamomillen / Ringel-Blumen / gelbe Nägelein / Himmel-Röslein / Hyacinthus Tuberosus Indicus, Colchicum autumnale, Narcissus autumnalis, Cyclamen Byzantinum & autumnale, Canna Indica, Jucca glorioſa, Matricaria, Pyramis, Balsamine, Amaranthus, Anagallis Lusitanica, Calendula, Geranium moschatum, Flos Africanus major & minor, Chrysanthemum Creticum, Consolida regalis, Convolvulus Hispanicus, und dergleichen. In diesem Monat / wann sich der Mondschein vermehret / kan man unterschiedliche Blumen säen / und in 12. Tagen des wachsenden Mondes den Persianischen Federbusch versetzen. Die Schwertel-Zwiebel / so im Julio ausgegraben worden / kan man in diesen Monat wieder einsetzen / also auch die Fritillaria in diesem Monat aus- und eingesetzet. Jetzo kan man auch allerhand gute Kräuter und Blumen verpflantzen / so man in Garten-Töpffen zu Hauß verwahren will / als Nägelein / Anemone, Lorbeerbaum / Roßmarin / und dergleichen.

VIII. Im October blühen Narcissus autumnalis, Narcissus Virginianus, Leucojum flor. rubro, albo & variegato, purpureo, pleno, Cyclamen autumnale, Canna Indica, Laurus Tinus flor. alb. Phaseolus Brasilianus, Scabiosa Hispanica, Gras-Nägelein / Winter-Rosen / Schabab / Himmel-Röslein / Ringel-Blumen / Dreyfaltigkeit-Blumen / und dergleichen. Man kan jetzund in Töpffen verpflantzen Catalonische Gelsmin; ingleichen Nägelein-Blumen gegen Ende dieses Monats in vollen Mond versetzen.

IX. Im November blühet gar wenig mehr wegen der Kälte / ausser im Gewächs-Hause blühet der Helleborus albus maj. Leucojum. Cyclamen hiemale Persicum. Die Nelcken pflegen offt im Winter noch im Keller zu blühen / wie auch andere Blumen / als die gelbe getheilte Viol / Citronen- und Pomerantzen-Baum / Laurus Tinus, &c. Auch muß man darauf bedacht seyn / wie man die Saamen zukünfftiger Blumen-Saat ausmache / und biß dahin wohl verwahre. Im November kan man auch noch Rosen-Stöcke Stöcke versetzen / insonderheit die Monat-Rosen. Man solle die Ruthe über der Erde gleich hinwegschneiden.

CAPUT V.

Von den Rosen und derselben Wartung.

WAs die Wartung der Rosen-Stöcke betrifft/ so Erstlichen bey den Monaten/ zum andern Holländischen/ zum dritten Damascener/ und dann viertens gelben Rosen ꝛc. in acht zu nehmen seyn wird/ ist nachfolgendes dieses: Erstlichen/ die Monat-Rosen anbelangend/so werden deroselbigen aufgeschossene Ruthen oder Zweige alle im Monat Novembris fast der Erde fein gleich hinweg geschnitten/ alsdann bekommen solche den Winter über viel Schossen/ und im Frühling desto mehr Rosen. Nachgehends im folgenden Jahr und Monat Martio, und zwar den dritten Tage vor dem Vollschein des Mondes/ beschneidet man selbige folgender Gestalt/ daß jede Ruthe nur ein Aug oder zwey behält. Ferner nimmt man die alte Erde rings um den Stock hinweg/ schüttet dargegen frische und gute an dessen Stätte und begiesset solche zu rechter Zeit.

Nota: So man will diese Rose spat in den Sommer hinein haben/ so bricht man ihnen im Anfang die grösten Knöpffe/ ehe sie sich öffnen/ hinweg/ so werden alsdann die andern/ so noch zuruck/ später im Jahr mit grossem Nutzen sich sehen lassen. Die Monat-Rosen-Stöcke aber/ so in Garten-Kübel/ Kasten/ oder andern Geschirr eingesetzet/ solle der Blumen-Gärtner selbige im Monat Julio und Augusto, an einen sonnichten Ort setzen/ ob sie gleich anfangen welck zu werden/ und die Blätter abfallen/ selbige alsbald gegen dem vollen Mond in etwas beschneiden/ hernach in ein anderes und weites Geschirr thun in frische Erde/ alsbald begiessen/ und stetig feucht halten: darvon fangen sie an zu treiben/ und bringen im Herbst schöne Rosen. Zum andern/ die Holländische Rosen/ Centifolien oder hundert-blätterichte bedörffen/gleichwie vorige/ einerley Wartung/ erfordern einen frischen/ mittelmäßigen/sonnichten Ort/feist- und starcke Erden/werden im Mertz beschnitten/nur daß dürre und keine Aeste/ so noch nützlich/ hinweggenomen werden. Drittens/die Damascener-Rosen erfordern gleichen Ort und Ende den vorigen/ sollen zeitlich befeuchtet und begossen werden. Im Anfang des Frühlings solle man alle dieselbe alte Aeste/biß auf die Erde/ hinwegschneiden/ und lässet die jungen Ausschüßlinge daran stehen/ welche alsdann desto schöner in Herfürbringung der Rosen sich erzeigen werden. Viertens/ die gelbe Rosen solle der Blumen-Gärtner an einen kühlen mittelmäßigen Ort setzen.

NB. Dieser Rosen-Stab will nicht angebunden/ noch viel zusammen gezogen seyn/ und weiln derselbige nur im Gipffel seine Blumen bringet/ so kan man selbige zum Theil/ ehe die Knöpffe aufspringen/ abbrechen und hinwegthun. Alle Rosen wollen einen guten/ leichten/ nicht gar zu trocknen/ sondern etwas fetten Grund haben. Die Lufft/ welche von Mittage wehet/

ist

ist ihnen am zuträglichsten / und guten Sonnenschein lieben sie höchlich. Im übrigen hat der Blumen-Gärtner von den Rosen noch etliche wenige Anmerckungen:

I. Alle Rosen-Stöcke werden durch ihre Wurtzel zur Theilung und Einlegung besser / als durch den Saamen / gezeuget oder gepflantzet: oder / man thut fast am besten / daß man im Frühling lange Schossen (welchen man oben den Gipffel abschneidet) einleget / man setzet sie so tieff ein / daß nur die Gäbelein kaum eines Schuhes hoch herfür ragen: Wann sie nun das erste Jahr gar zu lange Schosse treiben / so muß man sie im Frühling abschneiden / dann so wachsen sie dicker / und bringen auch mehr Schösse.

II. Wann im Monat Majo eben am Tage des vollen Mondes ein Rosen-Stock versetzet wird / so bringet derselbe erst im December Rosen.

III. Man solle die Rosen-Stöcke nicht im abnehmenden / sondern im vollen Mond versetzen.

IV. Durch Oculiren kan man vielerley Farben Rosen auf einen Stock bringen.

V. Rosen von Jericho kan durch seinen Saamen besser / oder auch durch eingelegte Reben verpflantzet werden.

CAPUT VI.

Von Pflantz- Vermehr- und Wartung der Nägelein.

IM Anfang des Februarii, biß gegen dem halben Mertz / nimmt man die jungen Pflantzen / so von Saamen gezeuget worden / setzet selbige in ein Blumen-Geschirr oder Garten-Topffe / dessen Boden mit kleinen Kieselsteinlein überleget / und mit magerer gesiebter Erden angefüllet seyn solle. Es können aber die Nägelein auf zweyerley Weise gezeuget werden: Erstlich durch den Saamen. Zweytens durch die Pflantzen.

I. Durch den Saamen geschiehet solches nachfolgender Gestalt: Wann der Saame / wie oben angezeiget / zeitig / und einen Tag vor dem Vollmond in einem lüfftigen Zeichen / als den Zwilling oder Waag / gesammlet worden / so solle man denselbigen bey stiller Lufft in einem Scherben / Kästlein / oder dergleichen Geschirr / so zuvor mit guter fetter Erden / so durch ein enges Sieb gerädet worden / fein weitläufftig auseinander säen. Alsdann einen halben Finger breit hoch mit voriger Erde bedecken / oder darauf räden oder sieben. Ferner alle Tage drey oder vier Stunden an die Morgen-Sonne setzen / also auch nach und nach mit Wasser fein gemächlich bespritzen / welches anfänglich gleich nach dem Säen vor allen Dingen geschehen solle; so werden auf das längste in acht Tagen Pflantzlein herfür kommen. Im Winter kan man sie in die Gebäude bey andere Gewächse stellen / und ihrer warten / doch wenig begiessen. Im Frühling im April mit dem vollen Mond

in den Zwillingen oder Waag kan man sie wohl verpflantzen / und stehen lassen/biß die blühen/so wird man alsdann erfahren/was für Blumen man darunter wird bekommen; die nun gar rahr / groß und schön sind / die kan man gleich auszeichnen/ und wann die Blumen vorbey / im vollen Liecht / im guten Zeichen ausheben / in gute Erde einpflantzen / fleißig warten und begiessen / und etwan 14. Tage aus der Sonnen in den Schatten stellen. Alle Pflantzlein/ so nur zwey Blätel haben/ solle man heraus thun / und hinweg werffen; dann diese sind gemeiniglich nur einfache Blumen / die jenigen aber / so mehr als zwey Blätlein haben/ geben gefüllete Blumen/ diese lässet man wohl in der Sonnen stehen/ und begiesset sie fleißig. Aber zu Ende des Octobris nimmt man sie bey dem Vollmond wieder aus / und versetzet dieselbige in gute Erde/ und diese werden hernach im Sommer ihre Blumen bringen.

II. Durch Pflantzen werden die Nägelein folgender Gestalt gezeuget. Im Anfang des Februarii, biß gegen dem halben Mertz/ setzet man selbige in einen Scherben/ wie hier oben angezeiget worden. Die Pflantzen sollen mit sonderbarer Vorsichtigkeit von den Alten abgebrochen / und darbey in acht genommen werden / daß im Abreissen etwas weniges von dem alten Stock daran bleiben möge. Ferner/ thut man von den abgerissenen Pflantzen alle dürre Blätlein hinweg / und schneidet die Spitzlein der obern mit einem Messerlein hinweg/ hernach spaltet man mit dem Messerlein den abgerissenen Zweig/ von unten auf biß zu dem ersten Knoten/ und setzet ihn in das Geschirr mit sonderbaren Fleiß / und füget sie um das Mundloch desselbigen dergestalt zusammen/ daß die Pflantzen etlicher massen liegen/ oder solcher Gestalt wieder hängen / daß die Augen einen halben Finger tieff mit Erde bedecket werden können/ sie wollen aber ein gut mit Holtz- oder Sägespän verfaulter Mist-Erde / und ein wenig mit Sand-vermengtes Erdreich haben / darinnen sie lustig wachsen / und sich vermehren.

CAPUT VII.

Von Wart- und Vermehrung der Roßmarin.

Wie man den Roßmarin gegen dem Herbst aussetzen / und ihrer im Winter eben warten solle.

DEr Roßmarin ist unterschiedlich / einer hat schmale / der andere hat breite/ wieder ein anderer verguldete/ und noch ein anderer versilberte Blätter. Die ersten zwey Arten sind bey uns gemein; die dritte kommet endlichen auch fort/ allein der letztere/ nemlich der versilberte / dauret in unserem Lande gar nicht. Die Roßmarin solle man aussetzen ohngefehr acht Tage vor oder nach Michaelis im Vollschein/ oder zunehmenden Mond in ein leicht und mürbes Erdreich / in Scherben oder höltzernen Kästen / darnach die Stöcke groß sind / und ist zu mercken/ wann man es ausgraben will/

daß

daß man einen halben Schuhe um den Roßmarin grabe/ und eines Schuhes tieff / auf daß die Erde/ soviel möglich/ bey der Wurtzel bleibe / und darnach den Stock mit einer Schauffel oder Scharren absteche/und sofern die Wurtzel durch die Erden heraus hänget/ solle man es mit einem Messer umher abschneiden/ doch mit keinem Messer / da man Brod mit schneidet / sondern mit einem Garten-Messer/und den Stock mit samt der Erden in den Kasten mit mürben Holtz oder Sand-Erden einsetzen / so tieff als er vor gestanden / und die Erden mit einem Stab oder Holtz steiff eindammen / daß die Wurtzel nicht hohl stehe / und darauf einer Quer-Hand hoch fetten Küh-Mist thun / oben mit Erden völlig zufüllen / auch vornen an solchen ausgesetzten Roßmarin-Stöcken eines Gliedes lang alle Spitzlein abzapffen / dann sie biegen sich sonst/und verderben. Wann das geschehen/solle man es ein Tage oder drey wohl begiessen/und an einen schattichten Ort tragen / biß sie sich wiederum erquicken/hernach wieder an die Sanne thun/ so werden sie an der Sonne fein hart/ und mögen den Winter durch desto besser bleiben. Man solle sie heraussen stehen lassen/so werden sie hart/und woferne sie noch blühen/solle man die Blüth alle bald abbrechen / weiln sie dem Stame sehr grossen Schaden thun / und keines daran lassen; dann wann sie in die Wurtz-Stuben oder in den Keller kommen/so werden die Blüthe schwartz/und verderben den Stock. Wann es dann anhebt zu gefrieren / und man die Roßmarin in die Wurtz-Stuben oder in den Keller thut/solle man es auf Bretter setzen/ und wann es daraussen warm ist/ solle man die Böden oder Fenster aufmachen/ und ihnen Lufft lassen/ soviel möglich ist/ doch daß keine Sonne darauf scheine/ dann die Sonne schadet ihnen alsdann sehr. Man muß auch an einen jeden Ort in der Wurtz-Stuben oder Keller ein kleines Scherblein mit Wasser setzen/ und offt darzu sehen / will das Wasser schrefen oder gefrieren / muß man die Fenster oder Läden / wann sie offen seyn / zumachen. Seynd sie aber nicht offen / und gefrieret jedennoch / so muß man in der Stuben ein wenig einheitzen / oder den Keller auf das allerbeste vermachen / daß es nicht darinnen gefriere. Man solle auch / soviel möglich ist / die Erde bey der Roßmarin in den Stuben und Kellern trucken halten / je trockner die Erde / je weniger sie gefreuret / und je besser bleibet / sonderlich wann grosse Kälte vorhanden ist. Man solle auch gute Achtung auf die Roßmarin geben / wann sie gelb oder welck werden/daß man zu der Erden sehe/ ist sie zu naß/muß man sie / so viel möglich / an die Lufft thun / doch daß es gelind Wetter seye; ist sie zu trucken / und werden die Roßmarin gelb oder welck / so muß man es in den Regen tragen oder begiessen / doch solle das Wasser nicht zu kalt seyn / und mit etwas Wein vermischet / oder mit Fleisch-Wasser / und wann man es in Regen trägt/so solle man es auf Bretter oder Stein setzen/ dann die Aecker-Würm / Engerling und Regen-Würme sind den Roßmarin gar gefähr / sie kriechen zu den Wurtzeln/ und verderben sie.

Wie

Wie man die Roßmarin zur Frühlings-Zeit aussetzen/ und ihrer den Sommer über pflegen und warten solle.

Die Roßmarin solle man wieder an die Lufft setzen/etwan acht Tage vor oder nach Ostern / doch im vollen Schein. Man solle Löcher graben zwey Schuhe weit/und einen tieff/und die Roßmarin aus den Kästen nehmen/was an Wurtzeln zerbrochen oder verdorben ist / abschneiden mit einem Garten-Messer/wie vorgesaget/und in das Loch mit guter Erden und Sand untereinander vermischt (doch daß es kein Wasser-Sand seye) einsetzen. Ist der Garten zuvor sandig/ solle man kurtzen Mist/ der so klein ist/ wie Erden/darunter mengen / und die Roßmarin mit einsetzen / und mit einem gestandenen Wasser ein Tag oder zwey begiessen / und so in dem Sommer grosse Hitze einfället/ soll man die Erde mit einem Meissel / einen halben Schuhe um den Stock/ doch die Wurtzel unverletzt/aufstechen/ und kurtzen Mist darum thun/ und allewegen um den andern Tage begiessen doch auf den Abend/ wann die gröste Hitze vergangen ist. Es sind aber zweyerley Roßmarin/der eine trägt Saamen/ der ander keinen/ nemlichen die breite Blätter und offene Blüth haben / die tragen Saamen/ aber die andern bleiben den Winter ehe / und haben schmale Blätter/ wie Wacholder/ und ihre Blüthe seyn zum mehrern Theil zusammen geschlossen/ aber die andern seynd holdseliger / frecher und schöner anzusehen/ aber sie verderben bald/ und blühen beyderley Geschlechte das Jahr zweymaln/ als im Frühling und Herbst/man muß sich im Sommer mit Giessen befleissigen/ daß sie bald verblühen/ und nicht erst in den Stuben oder Keller blühen. Dann wann sie blühen/ seynd sie am schwächsten/ und haben am meisten Safft. Man solle keine Roßmarin/wann es anderst seyn kan/ versetzen/ wann sie blühen/man solle die Blühe fleissig abbrechen / doch nicht bald / sonsten bricht man die Blätlein auch mit ab. Wann die Blüth verderben wollen / so solle man es mit samt den Knöpffen aufs allerfleissigste abbrechen/doch darbey die Blätlein unverletzt. Dann wann man die Blüth nicht abbricht/ so nehmen sie den Stöcken die Krafft / und blühen im Winter in den Stuben oder Kellern/ und verderben hernach.

Wie man junge Schößlein oder Roßmarin-Zweiglein ohne Wurtzeln setzen solle/ daß sie Wurtzeln bekommen / und schöne Stöcke werden.

Die Roßmarin-Zweige solle man ohngefehr eines Schuhes lang abschneiden / etwan vierzehen Tage oder drey Wochen vor Ostern im vollen Schein des Mondes/ demselben einen Knack geben / wie man eine Weyde knickt und unten aufspalten / alsdann ein Körnlein oder drey Habern in solche Spälte thun/ darnach mit einem Pfahl oder spitzigen Stab Löcher eines Schuhes weit voneinander machen / unten darein ein wenig Tauben-Mist thun/ hernach die Roßmarin-Stöcklein oder Zweiglein darein stecken / und

das

das halbe Theil mit guter Erden zufüllen/ wiederum ein Körnlein oder zehen Haber um den Zweig thun / darnach das Loch völlig mit guter Erden bedecken / und fest mit den Händen zutrucken / gemeldte Zemel oder Roßmarin-Zweiglein sollen über den halben Theil in die Erden gesetzet werden. Man mag einen oder zween zusammen nehmen/ so werden sie fein dick/ und sollen alle Tage auf den Abend begossen werden / auf daß die Erden nicht trucken werde/ biß der Habern unten beym Roßmarin weich heraus wächset. Darnach wann man meynet / daß sie Wurtzeln bekommen haben/ solle man solche Habern fein subtil ein Keimlein nach dem andern heraus ziehen / damit die kleinen Würtzelein nicht mit ausgezupffet werden. Dann der Haber und Tauben-Mist machen/ daß die Zweige bald Wurtzel bekommen. Man solle ihnen auch / wann man es gesetzet hat / ehe der Haber aufgegangen ist / eine Woche oder fünff mit Brettern oder alten Tüchern einen Schatten machen/ und wann sie Wurtzeln bekommen haben/ darff man es nicht mehr alle Tage begiessen / sondern ihnen mit Giessen und anderem Zugehör warten/ wie des alten Roßmarins.

Wie man die Erde zu bemeldten Roßmarin-Zweigen bereiten solle/ daß sie bald Wurtzel bekommen/ und schön wachsen.

Man solle Sand (doch keinen Wasser-Sand) und mürben Mist/ der so klein ist/ daß man ihn durch einen Reider oder Sieb reiben kan/ Holtz/ Erden und Tauben-Mist/ eines so viel als den andern/ nehmen / und mit einer Hauen wohl untereinander mengen einmaln oder zwey. Im Tauben-Mist ist viel Gesämig/ darvon bekommet alles desto eher Wurtzel.

Roßmarin zu zeugen/ daß sie auch im Winter in der Kälte dauren.

Pfropffe dieselbe zu gewisser Zeit auf junge Wacholder-Stauden / so bleibet sie desto lieber im Winter. Der Roßmarin will allezeit Lufft haben/ und wird also gezeuget: Wann im Martio der Roßmarin im Garten fein grün stehet/ und oben fein ausgewachsen ist/ so schneidet man die Schößlein oder Ecken ab/ und leget sie in frisch Wasser/ und stecket sie darnach fein nach der Ordnung in ein gut schwartz fruchtbar Land/ da bekommen sie Wurtzeln/ und wachsen/ man spalte die Enckichen unten auf/ etliche stecken auch ein Gersten-Körnlein darein/ daß es desto eher Wurtzeln bekommen solle. Man hat wahrgenommen / daß man in eines grossen Herrn Lust-Garten die Encken von Roßmarin gerade unter die Dach-Treuffe gesetzet hat/ da die Tropffen vom Dache hinfallen/ und war neben ein jegliches ein Rüthlein gestecket/ und das Schoß-Zweiglein angebunden / die waren alle beklieben / und das Regenwasser ist ihnen kräfftiger/ dann andere Begiessung. Item/ wann man zween Sträucher voneinander reisset oder spaltet/ daß zween Aeste nebeneinander stehen/ und setzet sie also in die Erde/ so bekleiben sie leichtlich und wohl.

Man muß sie nicht sehr in die Höhe wachsen lassen/ sondern immer beschneiden/ daß sie fein sträuchlicht werden.

Roßmarin/ wie sie im Winter zu behalten.

Im Ende Martii blühet er / da muß man ihme die Blüthe abnehmen / sonsten wächset er nicht/ man hebet ihn allezeit acht Tage nach Michaelis auf/ wann er gleich ein Fröstlein oder zwey bekommet/ es schadet ihme nicht bald/ man lässet den ausgehobenen Roßmarin im Garten in den Fässern stehen/ so lang man sich nicht befahret/ daß ihme der Frost schaden möchte/ dann also beregnet er noch bißweilen / und wird fein erfrischet / wann man aber mercket / daß ihme der Frost zuharte zusetzen will/ so muß man ihn in Keller thun und tragen / oder in ein Gemach über der Stuben/ darvon ihme bißweilen ein wenig Wärme mit zugehen kan. Etliche/ die seiner viel haben/ setzen ihn in ledige Stuben / und heitzen ihn bißweilen/ wann im Winter gar zu grosse grimmige Kälte ist/ ein wenig mit ein/ doch nicht sehr / dann ihme die Wärme auch leichtlich schaden kan / aber Lufft will er allzeit haben/ wann er über Winter im Keller stehet/ und keine Lufft hat/ so verdirbet er. Am besten ist es/ man halte ihn den Winter durch in einer Stuben / die man sonsten nicht heitzet/ und setze ein wenig Wasser darneben / sobalden das nur ein wenig beginnet zu frieren/ und gar ein klein Eißlein bekommet / sobalden muß man ein wenig einheitzen/ daß er nicht friere.

Roßmarin/ wie sie gegen dem Frühling wieder umzusetzen.

Wann man ihn um Ostern wieder heraus setzen will/ so mag man mercken/ daß an unser Lieben Frauen-Tag kein Roßmarin erfrieret/ darauf darff man ihn dann nicht mehr decken / setzet man ihn aber ehe heraus/ so muß man Achtung auf ihn geben/ wanns gefröre/ daß man ihn decket/ oder bald wieder hinein träget/ da er zuvor gewesen ist / darum setzet man ihn nicht balden in die Erden / sondern wann er in seinen Fässern heraus in den Garten getragen worden/ lässet man ihn zuvor einen Tag oder etliche im Garten in dessen Fässern bleiben/ wann ja noch Fröste kommen wolten/ daß man bald darmit wieder hinein ins Gemach lauffen kan. Endlich setzet man ihn/ wann es geregnet hat / in ein gut schwartz Land / er muß aber nicht zu seichte / sondern fein tieff gesetzet werden / unter der Wurtzel macht man die Erde fein lucker/ darnach setzet man ihn hinein/ streuet Erde umher/ und auf die Erde ein wenig kleinern Kühe- oder Schaaf-Mist / und auf den Schaaf-Mist wieder Erde/ und drucket ihn leichtlich fein feste ein/ so wächset er fein fett. Er verdürbet in grosser Hitze nicht leichtlich/ doch mag man ihn des Abends mit Wasser besprengen/ daß aus selbst-stehenden Wasser / und doch nicht aus Brunnen geschöpfft/ nicht genommen ist/ man pflegt auch den Roßmarin zu säen/ aber es ist ein subtil Ding/ und erfrieret leichtlich.

Wie

Wie man allerley Blumen-Werck von Saamen dick und gefüller wachsend machen kan.

Wann der Mond voll wird / so solle der Blumen-Gärtner eine Blum aussuchen/ die eben in solcher Zeit aufgehet/ diese muß man mit Fleiß bemercken/ entweder einen Faden oder Bast darum binden/ oder sonst ein Zeichen darzu stecken/ damit man aber solches gewiß wissen/ und recht damit umgehen möge / so muß man einen Tag vor dem Vollmond unter den Blumen eine aufsuchen/ so man vermeynet/ daß sie eben an dem Tage hernach/ als im Vollmond aufgehen möchte. Nachdeme sie nun bemercket worden/ so lässet man solche hernach also lange stehen/ biß daß deroselbigen Saame zeitig wird; diesen Saamen solle man alsdann auch wieder im Vollmond abnehmen / und ebenmäßig/ wann es die Zeit des Säens mit sich bringet/ wiederum im Vollmond aussäen/ so werden die Blumen schön/ doppelt und gefüllt/ so zuvor nur einfach gewesen. Also solle man auch die Gras-Blumen und Nägelein in dem Tage des Vollmondes / absonderlichen aber in deroselbigen Stunde / wann das volle Liecht eintritt / aussäen. Wann es eben in dem Zeichen des Zwillings ist/ so ist es um so viel desto besser/ dieses geschicht fast im December. Es ist auch gut / wann der Vollmond im Widder oder Stier sich begiebet. Es wird auch von etlichen Blumen-Gärtnern dafür gehalten / daß es am besten/ solche Blumen zu säen und zu pflantzen in dem untern Zeichen/ absonderlichen einen Tag oder zween vor dem Vollmond/ das ist/ ehe er gar bricht.

Nota: Man solle aber auch alles überflüßige Kraut hinweg schneiden / und nicht zulassen / daß solche Krafft gantz in die Blume gehe. Durch das Versetzen kan man auch gefüllte Blumen zeigen / absonderlich aber / wann man einfache Gras-Blumen / Nägelein / auch in vorbesagter Zeit/ nemlich / solcher Gestalt versetzet / das erstemaln im Frühling / und das andermaln im Herbst; ferner abermaln im Frühling / unterdessen aber solle man zu keiner Blühe kommen lassen / welches geschiehet / wann man ihnen die Knöpfflein abbricht/ so werden sie alsdann im Sommer folgends gefüllt/ herfür kommen. Dieses kan man auch mit den einfachen Narcissen zu wege bringen.

Wie man doppelte Blumen pflantzen könne.

Will man durch den Saamen zu wege bringen / so muß man etliche Saamen-Körner zusammen in ein Klümplein Schaaf-Mist einmachen/ und einfach Papier darum wickeln / also daß es beysammen bleiben könne / oder aber/ man solle selbiges in ein dünnes Röhrlein thun/ so oben enger als unten/ alsdann solcher Gestalten eingraben/ daß es übersich zu stehen komme. Will man es aber durch Zwiebeln zu wege bringen / so nimmt man zwo Zwiebeln / etwan von Tulipanen / so man will / schneidet hernach solche in der Mitten nach der Länge solcher Gestalten voneinander / darmit der mittelste Theil dardurch nicht verletzet werde / die zwey voneinander geschnittene Zwiebeln

von zweyerley Blumen setzet man alsdann gantz genau zusammen / wickelt hernach ein einfaches/ schlechtes Papier herum / umbindet oder wickelt sie mit einem Faden zu/ und setzet sie hernach in die Erde ein.

Nota: Darmit man aber dieser Kunst versichert seyn möge/ so solle man etliche dergleichen zugerichtete Zwiebeln zusammen binden/dafern etwan eine oder die andere ausbleiben möchte/ daß doch etliche darvon kommen.

Daß man Rosen überkomme / die halb weiß und halb roth sind.

Solches geschicht also / wann man diese Reiserlein von weissen und rothen Rosen-Sträuchen abbricht / die Aeugel darvon abziehet und spaltet / darnach wieder zusammen setzet/und wohl in die Rinde des Stockes einziehet/ gehet man nun fleißig darmit um / so wird das zusammen gestossene Aeugel zu seiner Zeit Rosen tragen / die an der einen Seiten roth / und an der anderen Seiten weiß seyn werden.

Wie man grüne Rosen überkommen solle.

Wann man weisse Rosen auf Wald-Disteln / oder Stech-Palmen pfropffet/ so sollen die Rosen grünlicht werden.

Wie man kleine Rosen groß-wachsend machen kan.

Man nimmt von den kleinen Damascener Rösel / pfropffet selbige auf ein Purpurfarben grossen Rosen-Stock/ so bringen sie grössere Rosen.

Wann man vielerley Farben Rosen auf einen Stock pflantzen solle.

Dieses solle gar wohl angehen/so man von unteschiedlichen Rosen-Stöcken die Augen nimmt/selbige zu gehöriger Zeit auf einen beliebigen Rosen-Stock setzet / und also oculiret / so werden vier oder mehrerley Arten / und so vielerley Augen man aufgesetzet hat / so vielerley Rosen auf diesem Stocke wachsen.

Wie man Rosen ausser der Zeit haben könne.

Diese solle angehen / wann man den Monat-Rosen anfänglichen die Knöpffe hinweg bricht / zu der Zeit / da man die / so an den Rosen-Stöcken sind / stehen lässet / hernach muß man selbigen im Julio und Augusto an die Sonne stellen / unn nicht begiessen / daß sie also ihre Blätter verliehren/ und anfangen welcke zu werden. Folgends im Vollmond beschneidet man dieselbige um etwas / und setzet sie in ein ander Winter-Geschirr / jedoch lässet man ihnen ihre vorige Mutter-Erden / thut darzu noch ferner feiste und neue Erden/ und begiesset sie/ und hält sie stetig feucht/ so wird man auf dem Herbst von diesem Stocke Rosen haben.

Wie man schöne Blumen / so wohl Winters- als Sommers-Zeit haben könne.

Dieses kan am allerbesten mit Gras-Blumen/ Nägelein / Cheiri, Leucojis, Marinis, und dergleichen/ auf nachfolgende Weise durch das Ablegen zu wegen gebracht werden. Man erwählet einen schönen geraden Blumen-

Zweig

Zweig / darmit derselbige aber am besten sich biegen lasse / so giebet man ihme einen kleinen Schnitt / biß auf die Helffte des Kerns am Zweige / und führet diesen Schnitt ohngefehr eines Gliedes lang aufwerts mit dem Messer / druckt hernach solches untersich in die Erde in ein irrdenes Geschirr / so nahe bey diesen fest gestellet werden solle / und bedecket es mit guter Erden / also daß es einwurtzeln könne. Nachdeme es nun genugsam Wurtzeln angesetzet / welches ohngefehr in 4. 5. oder 6. Wochen zu geschehen pfleget / so schneidet man dasselbe von vorigem Mutter-Stamme ab / alsdann kan man es versetzen / wohin man will / und also fast das gantze Jahr durch also darmit procediren / so kan man jederzeit schöne Blumen haben.

Wie man Blumen von unterschiedlichen Farben zuwegen bringen solle.

Man thut in ein Garten-Geschirr gute / fette und reingesiebte Erde / pflantzet darein weisse Blumen nach Belieben / begiesset hernach solches stetig mit allerley zubereiteten Wassern von mancherley Farben / je eingefärbtes Wasser nach dem andern absonderlichen / nemlichen / roth- braun oder gelbes / rc. Das Rothe wird gekocht aus Prisilgen. Das Grüne aus Creutzbeeren oder Safft-grün. Das Gelbe aus Saffran / wie auch aus Creutzbeeren / so man Beergelbe nennet. Das Blaue aus Korn-Blumen oder Beckmoß. Mit diesen gefärbten Wassern begiesset man die Gewächse oder Pflantzlein Morgens und Abends / des Nachts aber und am Tage / wann es Regenwetter / so träget man sie unter ein Tach / darmit weder Regen noch Thau darauf fallen könne / diese Begieß- und Wässerung continuiret man drey Wochen lang / so werden die Blumen wachsen / und zum Theil ihre natürliche Farben / und dann die angenommene haben.

Daß die Rosen überaus spät blühen.

Man solle die Aeugel vom Rosen-Stocke in die Rinden eines Apffel-Baums einäuglen lassen / dann da wird dasselbe mit diesen frembden Stamme sich also vereinigen und zusammen wachsen / daß die Rosen blühen werden / die zu der Zeit / wann der Apffel- Baum träget; und sind dieselben Rosen überaus liebliches Geruchs / sondern auch sehr schön / daß jederman mit Lust anschauen kan.

Die Rosen frühzeitig blühend zu machen.

Man solle um die Wurtzel des Rosen-Stockes / ehe sie blühen / eine Gruben eines Schuhes weit herum machen / und warm Wasser / wann nunmehro die Knospen beginnet hervor zu kommen / hinein giessen.

Daß die Rosen sehr wohlriechend werden.

Wann man dergleichen verlanget / so peltzet man sie auf einen solchen Rosen-Stock / dessen Rosen man / wegen des fürtrefflichen Biesems-Geruchs / Biesem-Rosen nennet; doch also / daß man das Peltzen offt wieder-

hohlet / so werden sie nicht nur an Gestalt / sondern auch an Menge der Blätter und am Geruch fürtrefflich gut werden / durch das Aeuglen aber bekommen sie am besten / und nehmen sehr balden zu.

Rosen grün / gelb und blau wachsend zu machen.

Dieses lehrte Porta also: Die Blumen- oder Rosen-Stöcke spalten / wie nahe bey der Wurtzel / darzu auch alle Zweige / und alsdann füllen wir die Spalten voll solcher Farben / wie wir es verlangen / wollen wir sie grün haben / mit Grünspan; wohl blau / mit Jndich; wol gelbe / mit Safran; doch sollen die Farben alle wohl klein und abgerieben seyn. Man muß sich auch hüten / daß man kein Auripigment, oder einige dergleichen gifftige Farben / darunter mischet; dann das Gifft machet / daß die Gewächse verderben. Dunge hernach die Stöcke alsobalden / und verbinde sie überal / so wird endlichen die Blume eine solche Farbe bekommen / welche ihre zugehende Nahrung mit sich führet. So können wir auch auf eine andere Art / und zwar durch befeuchten / eine viel oder mannigfärbige Rosenstauden machen / folgender Gestalt: Man pflantzet die Blumen in höltzernen oder irrdenen Geschirren auf fruchtbare und gesiebte Erden / diese feuchtet man des Tages zweymaln an mit gefärbtem Wasser / welcherley Art Farbe die Blume werden sollen. Zu Nachts muß man sie setzen an Oerter / da keine Kälte hinkommet / und des Tages stellet man bey warmen Sonnenschein an die Lufft / das Wasser muß man färben nicht mit schädlichen / sondern darzu dienlichen Dingen / und so man nun will blaue Blumen haben / so nehme man wohlzeitige Kratz- oder Brombeeren / (so viel genug ist) welche die Hände schwartz machen / und trockne sie an Schatten / und mache darmit ein Wasser an / will man sie aber gelbe haben / so nehme man unzeitige Attichbeeren / und verfahre damit / wie mit den vorigen; dieses Wasser / wann man damit feuchtet / ist so färbender und durchtringender Krafft / daß es die Blumen und dieselbige Farbe wachsend machet. Will man dann die Rosen nutzlich und mannigfärbig haben / so feuchte man sie mit mancherley Wasser zu unterschiedlichen Zeiten. Darbey ist auch dieses zu melden / daß dieses nicht allein mit obgemeldten / sondern auch mit andern gefärbten Wassern angehen thut / dann die Blumen gemeiniglich die jenige Farbe an sich ziehen / wormit das Wasser / darmit man sie befeuchtet / angefärbet worden.

Wie die Blumen zu erhalten / und zu trocknen / daß man sie jederzeit für frische Blumen ansehen mag.

Es schreibet ein Französischer Author La Brosse lib. 5. de Plantis, hiervon gar schön. Wann man die Blumen will erhalten / solle man sie / wann sie am besten vollkommen ausgeblühet haben / bey trocknem guten Wetter abbrechen / und einen Tage lang in der Lufft lassen austrocknen / und hernach in ein eng-mündiges / weit-bauchetes / erdenes Geschirr fest eindrucken / mit

mit einem Zapffen von Pantoffelholtz und Pech gehäbe verstopffen / zwey- oder dreyfach mit Ochsenblasen wohl verbinden / und in einen Keller setzen / das dritte Jahr sollen sie schöner seyn dann das erste / doch schliesset er / l'Essay fera voir la verité.

Rosen lange Zeit frisch und schön zu erhalten.

Davon meldet Graf Digby dieses: Man solle die Rosen-Knöpffe nehmen / wann sie dicke seynd / und sich bald öffnen wollen / dieselben Abends mit einem Messer abschneiden / aber also / daß man sie nicht mit den Händen antaste / oder anrühre; diese Knöpffe solle man bey der Nacht in der Kühle und heitere Lufft legen / doch daß der Thau nicht darauf falle / Morgens muß man sie wegnehmen / und mit den Stielen aufrecht in ein neuen verglasurten Hafen stellen / und wohl zudecken / und verwahren oder vermachen / daß keine Lufft darzu komme / darnach solle man den Hafen in Keller / in einen trocknen Sand vergraben / so werden sie ein gantzes Jahr schön und frisch erhalten.

Auf eine andere Art Rosen lange Zeit schön frisch zu erhalten.

Dieses beschreibet Herr Elßholtz also: Man nimmt Brandtwein und Saltz / jedes gleich viel / vermischt es in einen Topff / und wirfft hinein so viel Rosen-Knöpff / oder Rosen / die noch nicht aufgegangen sind / biß der Topff voll gefüllet ist / alsdann lutiret man eine Stürtzen darauf / und verwahret ihn in Keller: Wann man darvon gebrauchen will / so nimmt man etliche heraus / legt sie an die Sonne / oder auf einen warmen Ofen / so schliessen sie sich auf / und werden den frischen nicht sehr ungleich.

Auf andere Art Blumenwerck zu erhalten.

Wer / zum Exempel / Nägelein / Rittersporn / Ringelblumen / Pönien / Tulpen / Kornblumen / Kayser-Blumen / und dergleichen / etliche gantz / etliche aber nur die Blätlein abgenommen / auf ein leinen Tuch / oder auf ein Bret / oder nur in ein Erden-Geschirr leget / und in einen nicht zu sehr heissen / sondern schon etwas abgekühlten Back-Ofen legt / doch also / daß sie schnell abdörren / so werden sie schön und den gantzen Winter über bleiben / wann man sie aber zu lange darinnen lässet / so werden sie den Glantz der schönen Farb mercklich verliehren. Die rothen einfachen Topf-Nägelein / wann sie vollkommen ausgeblühet / tuncket man in Scheidwasser / breitet sie aus auf einer höltzern Tafel / biß sie ausgetrocknet / so werden sie härtlich / und behalten ihre Farbe sehr schön.

Wie man schönes Blumwerck füglich über Land und in die Ferne schicken kan.

Daß man die Blumen geschicklich und gelegensam über Land bringen möge / ist folgendes zu beobachten / daß man sie erstlichen so lange / als möglich / mit ihren Stengeln abschneide / welche aber noch nicht völlig aufgethan / voller Thum eingesammlet / oder mit frischem Wasser besprützet seyn solle / alsdann muß

muß man darzu machen lassen eine höltzerne Truhen/ohngefehr einen Schuh breit und anderthalb hoch / welche man mit Myrten-Zweiglein/ oder befeuchteten Miesen anfüllen/und gleichsam ein Bett darvon machen solle/auf solches werden nun die Blumen mit den Stengeln gegeneinander geleget/ darmit sie beyderseits desto sänffter zu liegen kommen / in die Mitten aber legt man auf die Stiele die kurtzen und niedern Blumen/ und darmit sie stets und steiff liegen / sencket man nach der Zwerge zwey Gäbelein über die Blumen in das Holtz/ die gar geraum und sanfft sie anrühren/ und gleichwohl fest halten/daß sie sich von ihrer Stelle nicht bewegen können / dann bedecket man diese also eingelegte Blumen wieder mit feuchten Gemies / und legt dann wieder auf dasselbe abermals Blumen / und also Schicht- oder Wechsels-weiß / biß die Truhe voll wird/ dann beschliesset und bedecket man solche wieder/ wie zuvor mit Mies / und schiebet den also eingerichteten Deckel in den Kasten oder Truhen/ welcher Deckel aber durchlöchert seyn muß/ darmit der frische Lufft durchtringen kan; wiewoln etliche Köhl-Blätter an statt des Mieses darzu gebrauchen / weiln aber solche balden faulen/ ist es viel besser/ daß man bey besagter Art verbleibet.

Auf eine andere Art solches zu verrichten.

Man lasse einen Kessel / so groß als man will/ mit zweyen Abtheilungen und einem gehäben eingefaltzten Deckel von feinen/ glatten/ subtil-gehobelten Läden machen/ daß der mittlere Durchschnitt zwey Löcher habe; hernach nimt man die Blumen/ bindet sie zusammen/ lässet den Stiel so lang/als die Weite des Trühleins erfordert/ umwindet die vorher mit starckem Laub/damit der Faden nicht einschneide / stecket darnach diese zusammgebundene Stiel der Blumen/ die vorhero im Wasser gestanden / und von feuchten Mies und einen saubern eingenetzten Hadern eingeschlagen sind/ in des mittelsten Brets gemachte Löcher gegeneinander über / daß ein jedes Theil die Blumen von dem einen und die Stengel von dem andern kömmen/und sie weder einander selbsten noch das Bret berühren mögen: die Stiel werden beyderseits fest angemachet/ daß sich der Blumen-Busch nicht bewegen kan: dem Bothen/ so man diß Küstlein zu tragen übergeben will/ muß man wohl bedeuten/daß er das Küstlein stets also trage/ daß die Blumen fein aufgericht bleiben/ und solches nicht hin und wieder kehret/ solcher Gestalten kan man das Blumwerck ziemlich weit verschicken / sonderlichen wann es Morgens und Abends oder gar bey kühler Nacht geschehen kan.

Wie man Blumen-Stöck samt der Wurtzel über Land verschicken kan.

Man bindet ihn in Mies / so zuvor mit Hönig angefeuchtet / so kan er sicher fortgebracht werden. Schößlein von dergleichen Stöcken über Feld zu schicken/ so tuncket man sie entweder in Hönig/oder nimmt Hafner-Erden

oder

oder Letten/ macht ihn mit Hönig an/ und stöcket die Schößlein (so man mit etwas wenigen alten Holtz brechen solle/ sonsten bekeimen sie nicht) in selbigen Leimen das Gras/ so herfür gehet/ bindet man in Mies ein/ und verwahrets in einem Säcklein.

CAPUT VIII.

Von dem Wein-Bau/ und von solchen Dingen/ so zu den Weinbergen gehören/ seynd folgende Erinnerungen zu beobachten.

I.

IN Anleg- und Anrichtung eines Weinberges oder Garten muß man vor allen Dingen das Erdreich und die Lufft wohl beobachten. Es geräth aber ein Weingarten wohl/ und wird fruchtbar/ so wohl auf ebenem Lande/ als auf den Bergen/ so wohl auf fester und dichter/ als luckerer Erden/ ja er kommet auch zum öfftern auf schlechter und feister/ trockner und sumpfichter Erden wohl fort: Man muß nicht eine jede Art Weinstöcke/ ohne Unterschied einer jeden Erden/ anvertrauen. Einem fruchtbaren und fetten Erdreich vertraue die magern und geringen; einem magern Erdreich die guten und fruchtbaren; einem festen und dichten die geschwindwachsenden und frechen; einem mürben/ die mit gar wenigem Rebholtz begabte Weinstöcke. Die jenigen Weinstöcke/ welche zarte Früchte und grosse Beere tragen/ solle man in keinen feuchten Grunde setzen.

II. Ein solcher Ort/ allwo vorhero Saat gestanden/ oder ein Baum-Garten gewesen/ oder auch wohl Wein gewachsen/ hernach aber durch langwierige Zeit veraltet/ wird zu einem neuen Weinberge nicht vor so tüchtig gehalten/ als ein noch gantz ungebaueter Ort.

III. Die jenigen Mängel und Fehler eines Orts solle man meyden/ welche den Weinbergen insgemein schädlich zu seyn pflegen; nemlichen/ nach Columellæ Meynung/ die dürre und unfruchbare/ die gesaltzene oder bittere und saure Erde/ sumpfichte Feuchtigkeit/ ein jähes und vorn abgebrochenes Lager/ eine schattichte und von der Sonnen abgekehrte Erde/ ein sandichter Thal/ &c.

IV. Der Weinberg verlanget eine nicht gar zu kalte und nicht gar zu warme Lufft/ doch nimmt er bey dieser mehr zu/ als bey jener; und leydet mehr Schaden von dem Schlag-Regen/ als heitern Gewitter: Ein trocknes Erdreich ist ihme angenehmer/ als ein feuchtes; lind durchwehende Winde schlägt er nicht aus/ rauhe und Sturm-Winde aber sind ihme gantz unannehmlich.

V. Wer einen Weinberg anrichtet/ der solle lieber selbst Hand anlegen/ und fleißige Sorge tragen/ als solche einem andern überlassen. Er handle keine Setz-Reben oder Fechser von andern an sich/ sondern setze zu Hause die besten Schößlinge selbsten/ und mache ihme eine Fechser-Grube/

woraus er sie zu rechter Zeit nehmen / und den Weinberg oder Garten darmit versehen möge ; weiln die jenigen/ welche aus frembden Landen gebracht werden/ nicht so wohl anzuschlagen pflegen/ als die Einheimischen.

VI. Das Graben und Hacken im Weinberge ist desto nutzlicher / je öffter es geschicht. Die meinsten halten dafür / man solle vom ersten Mertz an biß in den October / jederzeit den dreyßigsten Tag / in dem neuen Weinberge hacken/ und alles Kraut und Gras auf das fleißigste ausreuten.

VII. Wo die Lufft kalt ist / da muß man im Frühling die Reben beschneiden/ an den Sonnen-reichen Orten aber / und wo die Lufft nicht gar zu kalt ist/ geschicht die beste und natürlichste Beschneidung im Herbst.

VIII. Die Zeit der Weinstöcke zu pfropffen in dem Frühling / wann das Eys nunmehro zerschmoltzen/ da dann der Weinstock / wann man darein schneidet/ nicht zuviel/ noch zu wässerige/ sondern eine dicke und zähe Feuchtigkeit von sich giebet. Man solle zum Pfropffen das jenige Rebholtz auslesen/ welches rund/fest/und mit dicken Aeuglein begabet ist. Es hat aber ein jeder Rebstock genug an zweyen oder dreyen Augen.

IX. Es sind etliche Weinstöcke / welche die neu hervor-bringende Früchte fett machen/ ehe die Trauben recht ernehret und zeitig werden/ diesem Unheil kan man begegnen mit Burtzel-Kraut-Blättern/ wañ man gemahlnes Maltz darunter vermischet / und damit den Stamm rings umher beschmieret. Etliche schütten alten Aschen oder auch nur Sand an die Wurtzeln. Varro.

X. Die Rebstöcke / welche zuviel weinen / kan man an den weißlichten und sonst verdorreten Blättern erkennen/ haben auch ein breites und weiches Rebschuß/ das sich gleich einem Riemen ziehen lässet/ man kan ihnen aber wieder helffen / wann man scharffen Eßig unter eine Aschen giesset / und darmit die Sprößling beschmieret und befeuchtet / welche sich um die Stämme befinden/ man kan auch die Weinstöcke mit zerstoßnen Aschen besprengen. Etliche schütten Meer-Wasser zu den Wurtzeln. Andere aber unterstehen es zu wehren/ mit deme/ daß sie das oberste von den Trauben abschneiden. Satian.

XI. Einen krancken Weinstock kanst du am besten heylen / wann du Reben- oder Eichen-Aschen mit sehr starcken Eßig vermischest und den Stam darmit begiessest. Menschen-Harn dienet auch sehr wohl darzu/ so man ihn zu den Wurtzeln schüttet.

XII. Die Hagelschlägige Reben erkennet man darbey / wann die Blätter anfahen hefftig roth zu werden / denen helffe also : Bohre ein Loch durch den gantzen Stame/ und schlage einen eychenen Zweck in das Loch. Etliche begiessen solche Stöcke mit Meer-Wasser. Andere schmieren diese und alle andere Stöcke / die von einem oder dem andern Werckzeuge verletzet worden / mit Oel und Juden-Leim untereinander gesotten. Etliche schütten Menschen-Harn unten zu dem Stam und Wurtzeln. Cassianus.

XIII. Wann

XIII. Wann ein Weinstock unfruchtbar ist/so zerspalte den Stamm mit einem Schnitter-Messer / oder mit einer Sägen/oder welches besser/ mit einem eychenen Keil/ und thue einen Stein in den zerspaltenen Ort / daß die beyden Theile des Stammes voneinander unterschieden bleiben / giesse darauf in den Stamm einen alten Menschen-Harn auf die vier Maas/ also daß du damit sittiglich verfahrest/und den Stamme um und um darmit begiessest/ damit auch die zugleich begossene Wurtzeln wieder zurechte kommen; darnach würffe einen mit Erden vermischten Mist darüber. Es müssen aber die jenigen / welche den Stein in den Stamme legen / zugleich eingraben / und was um die Wurtzeln sich befindet / umkehren; und dieses alles kan am bequemlichsten im Herbste geschehen. Democritus.

XIV. Wann der Reiff den Reben Schaden thut / und man augenscheinlich siehet/ daß die Frucht hin ist/ so solle man alsobalden und kurtz/ oder nieder genug abschneiden/ damit ihre innwendige Krafft erhalten werde/ da sie dann nächst-folgendes Jahr Früchte bringen werden. Etliche geben vor/ wann man sich eines Reiffes befürchtet/ so solle man die Aschen von Tamarisken/ oder sonsten anderm Holtze hin und wieder im Weingarten ausstreuent dann solche Aschen/ wann sie sich an die Augen der Rebstöcke hencket/hindert gar gewaltig und treibet den Reiff zurücke. Eben solche Wückungen hader dürre Mist / wann man ihn hin und wieder in den Weinberg leget/ und zwar sonderlichen nach dem Winde; wann man nun siehet / daß ein Reiff fället / so zünde man den Mist an / der wird mit seinem aufgehenden Rauch den Wind zertheilen. Etliche säen die Bohnen darum in die Wein-Gärten / weiln sie davor halten/ die Reiffen sollen ihnen auf solche Weise keinen Schaden thun. Welche Reben aber leichtlich von dem Reiffe Schaden nehmen / die solle man spat schneiden/ dann wann sie langsamer ausschlagen/ so blühen sie auch desto langsamer/ und haben sich alsdann weniger vor den Reiffen zu fürchten.

Einen krancken Weinstock leichtlich zu heylen.

Einen krancken Weinstock kanst du am besten heylen/ wann du Reben- oder Eychen-Aschen mit sehr starckem Essig vermischest/und den Stamm darmit begiessest / Menschen-Harn dienet auch sehr wohl darzu / so man ihn zu den Wurtzeln schüttet.

Theriackische Reben zu zeugen.

Die Alten haben vorzeiten die Theriack-Reben / ihrer herrlichen Würckung halben/ hoch und werth gehalten/ dann solcher Wein nicht allein/ sondern auch die zerstossene Blätter selbst Pflasterweis auf den Schaden übergelegt / widerstehen allen gifftigen Bissen der Schlangen und anderer gifftigen Thieren/ja die Asche selbst aus dem Rebholtz gebrauchet/thut dergleichen. Die Weise aber/solchen Theriack-Wein zu bereiten/ ist diese: Man solle das

Holtz/ welches wir pflantzen wollen / drey oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten/und das Marck heraus schneiden/darnach an statt desselbigen das Loch mit gutem Theriack zufüllen/mit Papier umbinden/und also das gespaltene Theil in das Erdreich setzen. Etliche lassen sich an deme nicht begnügen/ sondern nehmen Theriack/ und giessen ihn auf die Wurtzel.

Laxierende Reben zu zeugen.

Eben auf diese Weise kan man auch laxierende Reben machen / so man gleicher Weiß das Rebholtz spaltet/ und den Spalt wiederum mit laxierenden Artzneyen zufüllete/ oder/ so man die Wurtzel auch mit solcher Artzney begiessen lässet / das solle man aber wissen und mercken / daß das Rebholtz von Theriack oder laxierenden Reben geschnitten und eingelegt / gar nicht ihrer Mutter Krafft und Würckung behalte/ dann der Theriack und andere laxierende Artzney verliehren alle ihre Krafft und Tugend mit der Zeit.

Wie denen Reben/ so viel wild Holtz haben/ zu helffen.

Welche Rebstöcke verwildet und zuviel frech und geil sind / dieselbigen muß man kurtz schneiden. Wo aber solches noch nicht helffen will / so muß man die Wurtzel entdecken / und Wasser-Sand mit ein wenig Asche oder Stein darzu legen/ und also die Wurtzel erquicken und erkühlen.

Wie den Reben/ so faule Trauben tragen/ zu helffen seye.

Es seynd etliche Stöcke/ welche Früchte/ die sie bringen / als gleich faulen/ eher dann sie zeitig werden. Wider solchen Schaden schütte alte Aschen oder Sand zu den Wurtzeln/oder schütte rings um den Stock Gersten-Mehl mit Burtzel-Saamen vermischet.

Wie denen Reben zu helffen / wann ihre Trauben noch im Wachsen verdorren.

Wann die Trauben auf dem Rebestock verwelcken / so solle man das dürre Theil hinweg reissen/ und das andere Theil mit Wein-Eßig und Aschen von Rebholtz gebrannt / durcheinander gemischet besprengen: oder/ welches noch viel gewisser ist / man solle die Wurtzel mit starckem Urin / welchen man lang aufgefangen hat/ begiessen.

Wie die Reben / so die fallende Sucht haben / zu curiren.

Die Reben bekommen zum öffternmalen die fallende Sucht / daß sie auch ihre Trauben fallen lassen/solches erkennet man darbey/wann die Blätter weiß und dürre/ die Stöcke aber breit/ weich und schlack seynd. Solchen Brüsten zu helffen / solle man Aschen nehmen / guten scharffen Eßig darunter giessen und durcheinander wohl klopffen/darnach die Wurtzel darmit bestreichen/ und alles das jenige/ was herum um den Stock ist/ begiessen.

Daß ein Weinstock zugleich Weintrauben und Oliven trage.

Adam Lonicer schreibet/wann man einen Oelbaum auf einen Weinstock impffet/ so trage er nicht allein Weintrauben/ sondern auch Oliven.

Zu erkundigen / ob des Jahrs viel Wein wachse / oder ob selbiger wohl gerathen werde:

So ihr wollet / könnet ihr vor der Herbst-Zeit erfahren / ob die Reben viel Weins geben werden / nemlichen also: So ihr sittiglich mit dem Finger ein Beerlein von einer Weintrauben abreisset und probiret / oder schauet / ob von unten etwas Feuchtigkeit heraus dringet / so diß geschiehet / ist es ein Anzeig / daß der Wein wohl gerathen werde. Wann das Korn / und sonderlich der Weitzen schön stehen und wohlgerathen / so ist es auch eine Anzeigung / daß die Trauben wohl gerathen und die Reben viel Weins geben; die steten Regen oder das nasse Gewitter im Frühling zeigen gleichfalls an / daß starcke und herrliche gute Weine wachsen werden.

Weintrauben vor den Wespen zu erhalten.

Wer Weintrauben oder andere Früchte vor Wespen will erhalten / der schlürffe Oehlgehr alsdann zu den Reben / Trauben / und anderen Früchten / und blase gleichsam dieselbe an / so werden sie sich nicht mehr blicken lassen.

Daß kein Thier oder Gefröst den Reben schade.

Wann man die Raupen / so man in den Rosen findet / mit Oel seudet / und dann die Rebmesser darmit schmieret / so kan kein Thier oder Gefröst den Reben Schaden thun. Gleiche Würckung hat folgendes Mittel / bestreiche die Rebmesser mit Bocken-Unschlit / oder mit Frösch-blut / oder bestreiche den Wetzstein mit Aschen und Oel / und wetze dann die Messer darmit.

CAPUT IX.

Wie man einen guten süssen Wein bey der Presse machen und zurichten kan / daß der Most bleibet / biß zur Weinlese übers Jahr.

MAn nimmt ein mit einem guten Einschlag wohlzubereitetes Faß / und vermacht den Triechter unten herum mit Töpfferdohn / damit keine Lufft zum Spunde heraus kommen kan / oben in dem Triechter lässet man ihme einen runden grossen Zapffen drehen / der recht in die Tille des Triechters passet / darmit man gleichfalls den Triechter zustopffen kan / hernach nimmt man häßline Späne / thut sie in den Triechter / daß der Triechter gantz darmit bedecket / und gleichsam gefüllet seye / der Triechter aber muß etwas groß / und von Holtz mit einer kupffernen Tille seyn / darmit fast eine gantze Born-Kanne Most mit einemmal darein gehe / hernach geuß von dem klaren Preß-Most allemahl eine Kannen voll in den Triechter auf die häßline Späne / thut den Zapffen aus dem Triechter ein wenig offen / daß der Most allmählich in das Faß hinein schleiche / und nicht zu voll Lufft aus dem Faße gehe / und wann die eingegossene Kanne bald in das Faß gelauffen / muß die Tille wieder dichte mit dem gemachten Zapffen zugemachet / und solcher Gestalten

continuiret werden/ biß das Faß voll/ alsdann geschwinde den Triechter abgenommen/ und das Faß dichte zugespündet/ man kan auch wohl/ darmit man sicher gehet/ (absonderlichen wann man den Most weit führen muß) den Spund mit Töpfferdohn dichte verschmieren/ daß gar keine Lufft heraus kommen kan/und lasse das Faß also 14. Tage im Keller liegen/hernach nimm ein anders mit dem Einschlag-Spänen frisch zugemachtes Faß/ und mache es darmit eben wieder/ wie bey der Presse/ und lasse es abermaln 4. Wochen liegen/ alsdann zeuch ihm nochmals wie oben ab/ in ein zugerichtes Faß/ über ein viertel Jahr muß man dergleichen wieder thun/ solcher Gestalten hat man das gantze Jahr durch/ biß die Weinlese wieder kommet/ Most gehabt/ welcher so schön/ hell und klar im Glas gestanden/ als der beste Wein/ so sehr hoch zu æstimiren ist.

Einen andern süssen Wein zu machen/ so auch über ein Jahr beständig bleiber/ ob gleich der Wein dasselbe Jahr sauer werde

Man nehme den Wein oder Most von der Presse/ oder Kälter/ und giesse solchen in ein groß Faß/ und lasse denselben sich setzen auf den Boden/ und hernach giesse man ihn durch häßline Späne in etliche Fasse/ dardurch wird er gereiniget/ daß keine Unreinigkeit oder Unsauberkeit mehr in ihme seye/die dem Weine schaden könten/ mit dergleichen Weine kan man viel andere harte Weine süsse und gut machen/ wann man nach eines jeden Gutdüncken/ etliche Maße von dem süssen Weine in den andern groben Wein giesset. Es muß aber solches an kühlen Stätten geschehen/so wird der andere grobe Wein darvon milde und wohlgeschmack/ und hält man solcher Gestalt den Wein mit aller Stärcke und Krafft süsser als den Meth. Etliche nehmen auch den Most so fort von der Kelter/thun ihn in ein zubereites Faß/verspünden es wohl/und verpichen das Spund- und Zapffloch/ hernach legen sie es in ein fliessend Wasser/ daß das Wasser über das Faß gehet/ lassen es 14. Tage lang darinnen liegen/alsdann nehmen sie es heraus/ und bringen es in den darzu gehörigen kühlen Keller/ solcher Wein solle auch ein gantzes Jahr süsse bleiben/welches ich mein Tage nie probiret; weiln man aber davor halten und schliessen kan/ daß dieses ein ungesunder Wein seyn müsste/ kan man also keinem darzu rathen/ daß aber vorhergehender Wein gut und gesund ist/ kan man es wissen/ weiln solches vielfältig versuchet worden ist.

NB. Wann man etliche dünn-geschlagene und zusammen-gerollte Stuck Blech in den Most legt/ so bleibet er auch sehr süsse.

NB. Den Most lang süsse zu behalten/ pflegen etliche eine Hand voll Saltz unter die Presse zu werffen/ wann der Wein gepresset wird.

Wein süsse zu machen bey der Presse.

Wann der Most in der Gähre ist/ und noch warm/ so giesset das erste

von

von der Kelter / oder trette vom Most darein / thut nach eurem Beduncken Weinstein darzu / und lasset das untereinander gähren / wann es sich gesetzet / so thut es biß zum viertenmalen / lasset das Faß nicht übergähren / so wird der Wein gut und starck / auch darzu süsse. Item / wann der Wein gähret / solle man ein Stuck Speck darein hängen / in einem saubern Säcklein / und das Spundloch / biß ohne ein kleines Lufftlöchlein vermachen / so bleibet der Wein in einer Gähre / und wird süsse und lauter.

Zur Most-Zeit Wein / dem besten Spanischen Wein gleich / zubereiten.

Man nimmt einen Korb voll der schönesten Rosinen / quellet solche mit heissen Wasser auf / zupffet es von den Stielen ab / dann nimmt man der schönesten und wohlzeitigsten Trauben / und streiffet die Beere von den Stengeln ab / solches mischet man etliche Theil (nachdeme man solchen Wein gut haben will) mit denen aufgequollenen Rosinen / gibt es denn unter die Presse / so erlanget man einen köstlichen Wein / der dem Spanischen Wein fast gleich kommet / deme thue ferner seine Gebühre / wie es sich gehöret / ꝛc.

Gefeurten Wein zu machen.

Diesen Wein machen sie viel im Rheingau / und zwar auf diese Weise / die Fässer werden mit starcken Tauben und dicken eisernen Reiffen gemachet / unter welchen man starcke Glut setzet. Wann der Most darinnen ist / so gieret er untersich / und arbeitet dermassen / daß die eiserne Reiffe kaum starck genug sind / das Gefäß beyeinander zu halten / dieser Wein wird über diemassen starck / aber ungesund / anerwogen derselbige überaus grossen Kopffschmertzen verursachet.

Den Wein so süß zu machen ohne Zusatz / ob wäre derselbe gewürtzet.

Ein solches Fuder-Faß hat ein gewisser Freund unverhoffter Weise gebrauchet / indeme selbiger von unterschiedlichen Leuten / denen er Geld vorgestrecket / Wein macht / an der Bezahlung annehmen müssen / und also unterschiedliche Maaße zusammen in ein Fuder-Faß geschüttet worden / ward alles gar trüb befunden / derowegen liesse man einen Kessel Most sieden / und goß denselben in das Faß / worvon der sämtliche Wein süsse ward / und allezeit süß geblieben ist / daß ihrer viel solchen vor gewürtzten Wein genossen und gelobet haben.

Rheinischen Wein oder Most zu machen / daß er süsse bleibe / und sich nicht verwandele.

Wann der Wein oder Most den Unflat auswirfft / so nimm von dem besten und stärckesten Brandwein / und geuß ein halb Nössel darein / und lasse ihn ausliegen / so wird er gut und beständig / so lange du ihn haben wilst.

Wann der Wein nicht schön und helle werden will.

So nimm ein wenig Weinstein und Saltz / das wol heiß gemachet / und

schön

schön Brunnen-Wasser/ mit ein wenig guten Brandenwein/ und giesse dieses alles oben zum Spunde hinein/ spünde hernach das Faß dichte zu/ so wird der Wein und Most lauter und schön.

Einen schönen und delicaten **Wein bey der Presse zu machen.**

Man sammlet der schönesten Fränckischen Trauben / und lässet selbige alle von den Stengeln abstreiffen/ thut dann solche Beere in ein sonderliches Gefäße/ darmit nichts unreines darzu kommen mag / lässet dann diese abgestreiffte Beeren fein sauber tretten/ diesen ausgetrettenen Most nimmt man/ und thut ihn in ein mit Einschlage wohlzugerichtes Fäßlein/ will man ihn aber vergähren lassen/ so hänget man zerschnittene/ und an einem Faden zusammen gefaßte Barßdörffer-Aepffel darein / nnd lässet ihn solcher Gestalten gelinde vergähren/ dann man muß ihn nicht lassen übergähren. Wann nun die Aepffel Krafft-loß worden sind/ müssen solche heraus / und andere dafür hinein gehänget werden: Wann nun solcher Most recht vergohren/ und doch noch etwas warm ist/ so nimmt man etwas Galgant/ohngefehr ein paar Loth Kandenzucker/ ein Loth feiner Zimmet/ ein Loth Muscatenblumen / und ein Loth Cardomümlein / zerstössest solche in einem reinen Mörßner etwas gröblicht/ thut es hernach in ein reines Säcklein/ und lässt es in einem reinen glasurten Topffe von obigem Wein wohl kochen / hernach kalt werden / und thut es dann in das Faß / zu den Wein hängen / spündet hernach das Faß wohl zu/ so es ein Tage oder drey darein gehangen/ nimmt man das Säcklein heraus/ presset es wohl aus/ hänget es dann wieder in das Faß/ und lässet es aber wohl zugespündet liegen / so erlanget man einen delicaten und gesunden Wein / so offt probirt/ und gut befunden worden.

Ein gut approbirtes **Stuck guten Wein bey der Presse zu machen.**

Man nehme ein wohlzugerichtetes Faß / von ohngefehr fünff Eymern darein thut man ein Drittel der besten süssesten frisch-abgeschnittenen Fränckischer Weinbeere/ und anderthalb Körbe der besten und frischesten grossen Rosinen/ und füllet alsdann das Faß mit gutem Kelter-Most/ lässet es zusammen vergähren / so überkommet man einen köstlichen und delicaten Wein/ wann aber etwan das zugerichtete Faß nicht groß genug darzu wäre/ müßte man sich mit den Rosinen und Weintrauben auch darnach richten.

Auf andere Arten aus den Mösten gute Weine zu machen.

Man nimmt ohngefehr ein halb dutzend frischer und süsser Aepffel / zerschneidet solche in Stücke / und hänget dieselbe in das Faß mit dem Most/ wann dann die Aepffel ihre Krafft verlohren/ nimt man solche aus/ und hängt andere frische dafür hinein / das thut man so lange/ biß der Most aller vergohren hat/ alsdann nimmt man die Aepffel wieder heraus/ so bekommet man auch einen edlen und guten Wein. Warum aber rothe Aepffel hinein zu hängen/ muß man wissen / daß die Aepffel den Wein oder Most verhindern/

daß

daß er nicht übergöhren muß / sondern gar gelinde innerlich abgöhret / dahero der Wein lieblich und starck wird / unter allen Aepffeln aber sind die Barstörffer-Aepffel die besten.

Auf eine andere Weise von Most gute und gelinde Wein zu machen.

Man muß / weiln der Most im Göhren ist / als wann er beginnet abzunehmen / und doch von dem Göhren noch warm ist / muß der erst / der von der Kelter kommt / hinein giessen / und nach Gutdüncken gestossenen Weinstein darzu thun / und wann es sich gesetzet / so thut man solches abermal / und wiederholet es also viermaln / lässet es aber ja nicht übergöhren / so wird der Wein süß / starck und gut.

NB. Wann man gebrannten Ofenleimen klein zerrieben in den Most thut / so er vergohren hat / oder auch in Wein / so machet er solchen schön und rein / und gibt dem Wein einen guten Geschmack. Oder / wann der Wein vergohren hat / so hänget man darein den Saamen von der Schaafsgarbe / zu Latein Millefolium genannt. Man pflegt auch gerne Wachholderwurtzel / oder gebeutelt Mehl / in dem annoch göhrenden Most zu hängen / so wird der Wein auch gut / wie dann von dergleichen Sachen nach Genügen solle gehandelt werden.

Aus Most einen Wein zu machen / gleich dem Italiänischen.

Man muß nehmen acht Loth Zimmetrinden / sechs Loth Nägelein / ein Loth Muscatennuß / ein Loth Pariskörner / ein und ein halb Loth Zitwer / zwey Quintlein Cubeben / zwey Quintlein langen Pfeffer / dieses alles gröblicht zerstossen / in ein Säcklein gethan / und in den Most gehangen / und darmit vergöhren lassen / biß es klar wird / alsdann kan man denselben anstecken / wann man will / solcher Wein dauret sehr lange / die Materien können allezeit darinnen gelassen werden.

Welschen Wein zu machen.

Nimm von den allerbesten / wohlzeitigen / süssen / weissen oder rothen Trauben / bricht die Beere darvon ab / legt solchen 14. Tage lang auf Strohe / oder so lange / biß sie welcke / und denen Zibelen gleich werden / alsdann giesse guten Most darüber / die rothen Beere müssen wohl verdecket / zu wenigsten 24. Stunden stehen / alsdann muß man so viel als man kan / abschöpffen / und in ein besonderes Faß füllen / so wird dann solcher Wein sehr gut.

Die Fäßlein zu obigen Weinen zu bereiten.

Man muß die Fäßlein mit gutem darzu bereiteten Brandwein wohl ausbrennen / ehe man dergleichen Most hinein lässet / auch muß man das Fäßel zwey Finger leer lassen / alsdann muß man das Fäßlein mit gutem Brandwein durch ein Röhrlein fein sachte anfüllen / daß er sich mit dem andern Wein nicht vermische / sonder als ein Oel darob schwimme / dann verpichet man solche Fässel / und legt solche an ein kühles Ort.

Auf eine andere Art / Wein dem Welschen Wein gleich zu machen.

Man nimmt der besten Rosinen in ein Faß / geust guten alten rothen Wein darauf/ und drey/ vier/ oder mehrmaln rothen Most darauf / so wird er seyn/ wie Welscher Wein.

Guten Moßler-Wein zu machen.

Man lässet das Faß mit wohlgedörrten Hollunderbeeren wohl ausbrühen / und so dann alsobalden Wein darein gethan / und mit Scharlach vergöhren lassen.

Bunte Wein zu machen.

Schneide Weitzen-Aehren (weiln er in der Reiffe ist) zimlich kurtz ab / mache sie in Büschlein / und hänge sie in die Lufft/hernach im Lesen nimm ein wohlgebunden Faß/ lasse den einen Boden offen/ lege Weitzen-Büschel/hernach Hainbuchen Holtz / alsdann gantze Weinbeer / auf das Holtz hernach wieder Weitzen und Weinbeer / biß das Faß voll wird / hernach thue Most hinein/ schlage das Faß zu/ lasse es göhren/ biß das Faß lauter wird.

Einen guten natürlichen Wein zu machen.

Man schneidet von ungedroschenen Weitzen-Garben die Aehren ab / thut sie in das Faß/schüttet Most darauf / lässet ihn darüber vergöhren / lässt den Wein ab in ein anderes Faß / und lasset ihn ruhen / so bestehet derselbe Wein für einen edlen und guten Wein.

Den Wein einen guten Geschmack zu geben.

Dem Wein einen guten Geschmack zu machen / so nimmt man auf ein halb Fuder drey Loth Campffer / hänget es in den Wein nur drey Wochen / so gewinnet der Wein einen edlen guten Geschmack/darnach so thut man den Campher wieder heraus / lasset ihn trocken werden / so ist er aber gut/ legt ihn in ein wenig Baumöl und Pfeffer darzu. Wann der Wein in der Göhre ist / hänget man Hollunderblüh darein. Ferner / zu einem halben Fuder Wein nimmt man einen Armvoll Beyfuß/ thut es in das Faß/und eine Hand voll Hopffen / schüttet den süssen Most darauf / der Wein ist gut für alle Sucht/ so die Leute lahm machet/ stärcket den Magen und Brust/ der Wein bleibet allezeit schön/wie ein Rosenwasser. Man sammlet auch im Sommer Korn- und Senffblumen / behält sie schön biß in Herbst / würfft die Blumen in das Faß/giesset Most darauf/lässt den Wein ligen/biß er die Blumen selbst mit der Göhrung auswürffet/ so wird er ein schöner lieblicher Getranck.

Den Wein ein gantzes Jahr süsse zu behalten / er seye sauer oder süsse.

Man solle wissen und verstehen in dieser Kunst / wie man den Wein ein gantzes Jahr süsse behalten solle / der Wein gerathe dasselbe Jahr süß oder sauer/man solle nehmen den Wein von der Presse/ihn in ein groß Faß giessen/ und denselben auf dem Boden setzen lassen / darnach solle man ihn abzapffen/

vor dem Unflath biß auf den Boden/und den abgezapfften Wein / solle man durch häßline Späne giessen in ein Faß oder vier / derselbe Wein wird also gereiniget/ daß er hernach keine Unsauberkeit mehr in sich hat/ die dem Wein möchte schaden; mit diesem Wein kan man nun viel Weine süß machen/ und möget desselben Weines in ein Faß giessen / nach euren Gutduncken / in ein groben Wein / so wird der Wein milde und wohlgeschmack / und das solle man thun / da niemand zusehet / darmit es nicht ein jeder innen werde / und lerne / es muß auch geschehen an kalten Orten / mit solcher Weiß erhält man den Wein in seiner rechten Stärck und Krafft/ und auch süsse/wie Meth/das geschiehet durch Verziehung der Göhre. Probatum est.

Auf eine andere Art den Wein allezeit süsse zu erhalten.

Man thut eine Hand voll Senff in das Glas / stoß und rühret es mit einem Stecken eine halbe Stunde wohl um/so bleibet der Wein allewege süsse.

Einen guten natürlichen / süssen und milden Wein im Herbste zu machen/ daß er das gantze Jahr durch dauret.

Wann man gerne gute süsse Wein machen will/so nimmt man den Most von Stund an/wann er von der Tretten kommet/thut solches in einen Kessel/ und lässet ihn biß auf den Theil einsieden/dann so thut man ihn in ein Faß / so bleibet er das gantze Jahr süsse.

Süssen und wohlschmeckenden Wein zu machen.

Will man einen Wein in der Göhre süsse behalten/ daß er einen lieblichen Geschmack gewinne/ so nimmt man drey Maaß Mostes aus der Trette oder Presse so abgepressет/ darunter zwey Pfund Senff gethan/ in das Faß gegossen/ und wohl gerühret / so höret der Wein auf zu göhren / und bleibet süsse/ das muß man aber erst thun / wann der Wein eine Weile gelegen hat/ sonsten taugt es nicht.

Daß der Wein fein sanfft und lind bleibet.

Man nimmt guten Most von der Trette/ siedet ihn/ und thut solchen in ein reines Faß / nimmt dann im Herbste Farren-Wurtzel / wäschet solche schön/ und trocknet sie/ legt solche in das Faß/ darinnen der Most ist/ welcherley Weine man nun darmit mischet / dieselbigen können dann von wegen der Wurtzeln nicht sauer werden.

Gute natürliche süsse Weine zu machen.

Wann man gerne natürliche süsse Weine machen will/ so muß man nehmen 4. Loth klein pulverisirten Zimmet/ 4. Loth pulverisirter Muscaten-Blüh/ 1. Loth Nägelein/ 2. Loth Cordamömlein/ 1. Loth Eniß/und dann soviel schönen mit reinem Wasser offt abgesottenen Schwefel/soviel hierzu vonnöthen/ alsdann alles untereinander wohl vermischen/ hernach lässet man solches miteinander in einer reinen Pfannen ob gelinden Kohl-Feuerlein zergehen/rühret es mit einer höltzernen Spatel wohl untereinander / hernach schneidet man

schönen Zwillich in kleine Stücklein eines Fingers lang und zwey Finger breit/ ziehet solche durch den zergangenen Schwefel / und machet also gute Wein-Einschläge/ solche Einschläge brennet man nun in einem Eymerichten Faß ab/ hänget solche an einen eisernen Drat / brennet es/ wie gesagt / in das Faß/ schlägt hernach den Spund oben fest zu/ daß der Einschlag im Fasse bleibet/ darauf muß man von Stund an das Faß mit Wein anfüllen/ und zwar mit solchem Wein/ der erst von der Tretten kommet/ daß der Rauch mit heraus kommet/ den dritten Tag darauf muß man den Wein besehen/ wann solcher lauter worden/ muß man ihn in ein ander Faß ablassen/ das solle man auch mit dem vorigen Most zubereiten/ und soviel in dem ersten Faß des Weins aussenbleibet/ soviel solle man in das andere Faß Wasser füllen/ darnach über 8. Tage solle man den Wein wieder ablassen in das erste Faß/ und das solle sauber bereitet werden/ da man den Wein am ersten habe abgelassen/ so wird der Wein süsse und schön/ währet lange/ und ist lieblich zu trincken.

Gute süsse Weine zu machen.

Man muß nehmen einen Eymer guten Mostes von der Tretten / wann solcher am allersüssesten ist / und ihn bey dem Feuer erwallen lassen / und ihn hernach in ein reines Fäßlein füllen/ darmit füllet man die harten Weine/ so werden solche fein süß und milde.

Guten natürlichen Wein über Jahr zu behalten.

So muß man den obersten und untersten Wein zu erst aus dem Faß durch drey Zapffen lassen/ der mittlere Wein ist der beste.

Süsse und gute Weine zu machen.

Wer guten und süssen Wein machen will/ der fein lauter und klar sey/ der muß auf einen Tag soviel Leser bestellen / darmit die Trauben auf einen Tage alle können abgeleset werden/ und solche müssen mit guter Vorsichtigkeit soviel möglichen unzerknirscht hinein geführet werden / und denselben Abend noch zu tretten aufschütten / das Faß muß man trocken bereiten/ darein solle man dann ein halb Quart gebrannten Wein zu einem Fuder schütten/ und das wohl zuspünden/ und fein hin und her weltzen/ alsdann auf den Boden setzen/ und an ein kühles Ort thun / hernach nimmt man 2. Loth Enzian/ 2. Loth Nägelein/ 1. Loth Zimmet-Rinden / stösset alles zusammen in einem Mörsel/ item 4. Loth Tauben-Zucker/ und überzogenen Eniß; diß alles untereinander auf blosse Trauben in das Faß gethan/ und darzu geworffen fünff Hände voll Johannis-Kraut/ darnach thut man den Most in das Faß/ lässet es auf eine quere Hand leer/ drucket es mit Steinen/ und lässet es liegen ohngefehr einen Monat/ darnach so füllet man es mit lauterm Weine/ der vergohren ist/ so wird er wohl gefärbet/ lauter/ klar und süß.

Gute Weine im Most zu machen.

Will man gute Weine im Most machen / die da gut/ süß und frisch und

unver-

unverkehret bleiben/ auch nicht sauer werden/ so muß man wissen/ daß wann der Most schon den Unflath auswirfft/ daß man guten starcken Spiritum Vini in den Wein giessen solle/ so wird er gut/ und so er seine Zeit ausgelegen / so kan man ihn behalten / so lang man will. Oder : Will man einen Wein in der Göhre süsse behalten/ daß er einen lieblichen Geschmack gewinne/ so nehmet drey Maaß Most aus der Trette oder Presse / so abgepresset/ darunter gethan ein Pfund Senff/ in das Faß gegossen/ wohl gerühret / so höret der Wein auf zu göhren/ und bleibet süsse/ das muß man aber erst thun/ wann der Wein eine Weile gelegen hat / sonsten taugt es nicht. Item / so man den Wein will süsse behalten / wann er von den Reben kommet / so nehme man/ eher er anfänget zu göhren/ eine gute Hand voll Senff-Mehl/ und thut es in ein Faß / schlägt es mit einem Stecken untereinander auf eine halbe Stund/ der Wein bleibet allwege gut und süsse.

Harte Weine lind zu machen.

Man nimt zwey Pfund Zucker/ zwey Pfund schönen weissen Weinstein/ stösset es klein/ reibt es untereinander / stäubet es durch/ nimmt dann ein schönes weisses Säcklein/ beschlägt es mit Leim/ der mit Scheerwollen gemachet ist / darein thut man den Zucker und Weinstein / setzt ihn in eines Küchlers Ofen / so lange biß der Weinstein wird wie ein Weitzen-Mehl/ so reibet man solchen klein/ macht ein Säcklein / oben weit und unten eng / als ein Laug-Säcklein/ das hänget man mitten in den Wein/ so ziehet der Weinstein den andern Weinstein an sich / der Wein wird lauter und schön / man muß ihn aber rühren/ und hernach ruhen lassen.

Guter Alant-Wein.

Dieser Wein pfleget auf folgende Art und Weise gemeiniglich zugerichtet zu werden/ nemlich : Es wird die Alantwurtzel/ (welche/ wann das Kraut noch grün ist / gegraben / fein wohl gereiniget/ an warmer Lufft getrocknet/ hernach vor Staub/ Schimmel/ und andern schädlichen Zufällen/ bewahret und erhalten werden muß) in gewisser Maß mit dem süssen Most gekochet / derselbe unter dem Kochen/ ehe er starck siedet oder aufwallet/ mit einer kupffern oder verzinnt-eisernen durchlöcherten Kellen oder Schauffel wohl abgeschaumet und von allem Unflat gereiniget / alsdann bey die drey Stunden gemachsam eingekochet/ (den vierten und dritten Theil auch wohl mehr) nachdeme man ihn süsse und langdaurend haben will/ ferner mit einen reinen Böttiche oder Zuber geschüttet/ wohl zugedecket/ und ein wenig erkaltet / auf ein rein Faß gefüllet und wohl zugespündet (daß keine Lufft darzu komme) biß zum Gebrauch bewahret/ sonst wird er wandelbar.

Nota : Der Wurtzel kan etwan ein halb oder gantzes Pfund zu zwey Eymern frischen ungesottenen Most genommen werden/ (je mehr und dicker der Most eingekochet wird/ je süsser und dauerhaffter bleibet der Wein) und

wann er zu bitter schmäcken solte / so kan er mit andern allein und vor sich gesottenem Most vermischet/ oder diluiret/ oder es kan dessen ein Theil zu drey Theil alten guten Wein gesetzet werden/ so lässet er sich wohl trincken. Dieser Wein erwärmet / öffnet / zertheilet / treibet den Schweiß und Urin: dannenhero ist er in allen vor Kälte / Schleim und Verstopffung herrührenden Kranckheiten zu gebrauchen dienlich / absonderlichen aber im Husten und Keichen oder Ersticken von erkalt- und verschleimter Brust / Erkält- und Verschleimung des Magens / Verstopffung der Leber/ Miltz / Nieren und Mutter; item / geronnen Blut/Seiten-Stechen/ Colic und Harn-Winden/ von Verkält- und Schleimung der Därme / Stein-Beschwehrung / Krätze / Bocken und Masern/ &c. dann er treibet und führet die solche Kranckheit verursachende böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß und Urin kräfftiglich aus / kan früh nüchtern und Abends beym Schlaffen-gehen mäßiglich genossen werden.

Einen Alant-Wein auf andere Art zubereiten.

Nach St. Johannis-Tag grabe Alant-Wurtzel/wasche sie mit frischem Wasser sehr schön/ und schabe sie/schneide es zu dünnen Blätzlein/ und hencke es an die Lufft/daß sie dürr/ doch aber nicht staubicht werden/lege sie dann im Wein-Lesen in einen Kessel oder einen Hafen/ und giesse ihn voll von gesiehenem Most / soviel du des Mostes nimmest / soviel nimm auch des Alants mit einer Waage gewogen/ lasse die Wurtzeln sehr wohl sieden / schäume sie zum öfftern ab/ wann nun der Most genug gesotten / so wird er lauter und dünne/ darnach thue die Wurtzeln alle heraus / zerstosse sie in einen Mörsel / treibe sie durch ein Sieb/ und würffe es wieder in den Kessel / und laß wallen / darnach giesse den Most zusamt den Wurtzeln in einen wohlbedeckten Zuber / laß ein wenig erkalten / dann giesse alles miteinander in ein Fäßlein / vermache den Spund wohl / und lasse ihn liegen / will er innerhalb acht Tagen nicht göhren/ so mache ein gelindes Feuerlein hinzu / so hebt der Wein von Stund an zu göhren / und gehen die Wurtzeln insgesamt an den Spund über sich heraus/ das geschiehet aber innerhalb acht oder vierzehen Tagen. Darnach fülle das Fäßlein/ und verschlage es wohl / und wann der Wein zu erst in das Fäßlein gegossen wird/ so versuche ihn wohl; Ist er von Wurtzeln zu starck / so solst du zum ersten denselbigen Most gar wohl an denen Wurtzeln sieden und verfäumen; ist der gewürtzte Most aber zu handig / so mache ihn süß mit gesottenen und gewürtzten Most / nach deinem selbsteigenen Belieben / und dieses solle noch vor dem Göhren geschehen.

Einen guten Salven-Wein zu machen.

Breche vor St. Johannis Salbey ab / und dörre sie entweder an der Lufft oder in einem Back-Ofen/wann das Brod heraus genommen worden/ mache es zu einem reinen Pulver/thue es in ein Säcklein/als viel du nemlichen

des

des Pulvers bedarffst/ und in dem Lesen / wann der Most vergohren/ und im Satz ist / so hencke das Säcklein mit den Salbey in das Faß / und vermache den Spund gar wohl/ darmit kein Dunst heraus gehe/ so bekommest du einen herzlichen Wein/ welcher der Leber vortrefflich dienet.

Oder: nimm ein fein sauber Fäßlein/so groß du wilst/schlage es auf/und nimm den Zapffen-Boden heraus / lege darnach auf den andern Boden ins Fäßlein wohl ausgekochte und wieder getrocknete Höfel-Spähne eine Lage / dann eine Schicht Creutz-Salbey / hernach wieder eine Lage Spähne / und mache so fort an eine Lage um die andere/ biß das Fäßlein voll werde / (worbey dann in acht zu nehmen / daß zuletzt wieder Spähne kommen / und dieser allezeit mehr zur Lage als der Salbey genommen werden) mache alsdann das Fäßlein wieder zu/und verwahre es wohl/daß es nicht auslauffe/ fülle es darauf entweder mit Most oder alten Wein an/ und procedire darmit / wie sonsten mit Roßmarin- oder einem andern Kräuter-Wein.

NB. Man kan darvon trincken und andern Wein nachfüllen/ so lange es nach der Salbey schmecket. Andere legen oder hängen nur etliche Hände voll frischer und wohlabgewaschener / oder auch aufgedorreter guter Salbey in ein Fäßlein / giessen Most darauf / und lassen ihn darmit vergöhren / ziehen ihn zu rechter Zeit ab/ und tractiren ihn in allem wie andere Weine / man kan sie auch in guten alten Wein hängen/ und nach Belieben darvon trincken.

NB. Schmecket der Wein zu starck nach der Salbey / so mag man ihn mit anderm guten Wein nach Belieben vermischen / und also trincken. In Francken und Hessen richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu / welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Römhild Videbis heisset. Nemlichen sie füllen ein Faß Lagweise mit groben Höfel-Spähnen / süssen Weintrauben/ und etwas frischer reiner Salbey/wie oben schon gelehret worden / schlagen den Boden wohl wieder zu / und lassen hernach durch das Spundloch von einem guten alten Wein soviel darauf lauffen / daß es voll werde / verspünden es darauf / und lassen es den Winter über liegen / so wird ein sehr herzlicher Wein daraus. Dieser Wein erwärmet und stärcket den gantzen Leib/ sonderlich das Haupt und Nerven / macht gut Gedächtnus und Spiritus, verzehret und trocknet aus die wässerige und böse Feuchtigkeiten im Leibe/ und heilet alle darvon herkommende Kranckheiten.

Roßmarin-Wein.

Nimm der Roßmarin soviel du wilst/lege sie in ein Fäßlein/ fülle das mit frischem Most/wie er von der Kelter kommt/und lasse ihn/wie andern/darmit vergöhren. Man kan ihn auch mit gutem alten Wein zubereiten / und die Blüthe von Roßmarin mit darzu nehmen/ so wird er desto kräfftiger. Weme beliebet/ mag ihn auch mit Weinbeeren und Spähnen/ wie oben gelehret worden/ zubereiten/ darvon trincken / und andern guten Wein wieder nachfüllen.

füllen. Dieser Wein hat sehr fürtreffliche Kräffte und Tugenden/ wie ein ein alter Meister/ Anazur genannt/ berichtet/ welcher zu Babylonia grosse Wunder darmit gethan/ dann er ist sonderlich kräfftig und mächtig/ alle Sinne/ fürnemlich aber das Gedächtnus zu stärcken/ die Melancholey zu vertreiben/ dem Angesicht eine schöne frische lebhaffte Farbe/ und dem Munde einen lieblichen Geruch zu machen/ die Gicht/ Lähme/ Mutter-Beschwerung ꝛc. zu vertreiben.

Einen sehr vortrefflichen Rosen-Wein zu machen.

Nimm der wilden Feld-Rosen mit weissen Blättern/ dürre sie an der Lufft auf einem weissen Tuch/ und thue sie wohl gedörret in ein leinen Säcklein/ und hänge es gleicher massen an die Lufft/ nimm hernach um Lesens-Zeit ein Fäßlein/ so groß dir beliebet/ giesse daran guten weissen Most/ laß ihn darinnen vergöhren/ und wann der Most im Satz ist/ so hänge ermeldte Rosen im Säcklein neben einen Stein in Wein/ damit es sich untersich begebe/ vermache den Spund wohl/ damit die Krafft nicht ausrieche/ hängest du nun viel Rosen darein/ so bekommet der Wein auch eine grössere Krafft.

Einen sehr guten Holder-Wein/ gleich dem Muscateller/ zu bereiten.

Nimm Holder-Blüh als viel dir beliebet/ thue die Blüh von den Stengeln/ schütte sie auf ein weisses Tuch/ laß an der Lufft wohl dürre werden/ schütte es in ein leinen Säcklein/ hänge es an die Lufft/ damit sie nicht faule noch schimmle/ und behalte es biß um die Les-Zeit. Nimm dann im Herbst ein Fäßlein/ so groß du verlangest/ fülle es mit Most/ und lasse ihn vergöhren/ und wann er im Satz ist/ so nim̃ das Säcklein mit dem Holder/ und hencke es darein/ je mehr du der Blühe nimmst/ je kräfftiger wird er auch dem Geschmack nach/ und vergleichet sich gar dem Muscateller/ verlangest du ihn süß/ so kanst du Zimmet/ Paradiß-Körner/ oder auch andere Gewürtze/ darzu thun.

Rothen Muscateller-Wein zu machen.

Nimm Holder-Blüh acht Loth/ ein halb Loth Zimmetrinden/ und lasse es sieden in rothem Most. Alle Dinge/ so nach Bisam schmecken/ werden geachtet/ daß sie den Muscateller-Geruch bringen/ als Muscat-Nüsse und Muscatblüh; Item/ fürnemlich der Holder-Blüh und der Coriander und Scharlach-Kraut.

Muscateller-Wein.

Nimm Engelsüß/ süß Holtz/ Eniß/ eines jeden 2. Quint/ Muscat-Nüsse 3. Quint/ Calmus 1. Quint/ zerstossen etwas klein/ und hängets in Fäßlein/ so ist er delicat zu trincken.

Ein schönes und bewährtes Secret Muscateller-Wein zu machen.

Man nimmt an der Lufft und nicht an der Sonne getreugten Basilien-Krautes (besser aber der obern Gipffel und Spitzlein von dem Kraut saint der Blühe) ein Theil/ Holder-Blüh/ so auch also getreuget/ zwey Theil/ gestoßnen

stoßnen Coriander-Saamens drey Theil / thut es miteinander in ein leinen Säcklein/ in solcher Grösse/ daß man solches in das Spund-Loch des Fasses bringen kan/ dieses Säcklein hänget man nun in den Wein/ daß es biß in die Mitten des Fasses komme/auswendig bey dem Spund wird das Säcklein an einem Nägelein angehänget/ so kan man auch in das Säcklein rein ausgewaschene Kieselsteine/ gläserne oder zinnerne Kugel thun/ die das Säcklein fein untersich halten/ solches lässet man nun so lange in dem Most hängen/ biß solcher gantz vergohren/ das Faß aber muß unterdessen fleissig zugehalten/und ja nicht geöffnet werden/doch wäre es gut/ daß man oben durch den Spund ein Löchlein bohrete/und ein klein Röhrlein von Wacholder-Holtz darein steckete/ und solchen Most also vergöhren liesse/ auch nicht eher etwas darvon zapffete/ biß daß der Most schön/ lauter und klar worden ist / welches gemeiniglich biß auf den zehenden Tag anstehet / alsdann nimmt man das Säcklein mit den Speciebus wieder heraus: Dieses Secret kommet von einem Italiäner/ und ist offt und vielmaln probiret und gut erfunden worden.

Oder: Man nimmt der an der Sonne getreugten Hollunder-Blüh/ thut selbige in ein Säcklein/ hänget solches in ein drey Eymeriges oder in ein Viertels Faß Mostes / daß sie recht in der Mitten zu hangen kommet / und lässet den Most also darüber vergöhren.

Oder: Man nimmt gedörrtes Basilien-Kraut und der wohlriechenden Scharlachs-Blumen/ hänget solche in den Most/ und lässet ihn also vergöhren/ dieser Most oder Wein schmecket dann nicht nur allein wie ein Muscateller-Wein / sondern er ist auch für den erkalten Magen sehr gut / verzehret allen Schleim/ und bekommet den unfruchtbaren Weibern sehr wohl.

Von altem Wein guten Muscateller-Wein zu machen.

Man nimmt süß Holtz/ Engelsüß/ Eniß/ jedes ein Loth / Muscaten-Nuß anderthalb Loth / Calmuß zwey Quint / thut alles gröblicht zerstossen in ein Säcklein / lässet es 14. Tage darinn hangen / so schmecket er hernach wie ein Muscateller-Wein.

Ein schönes Secret für die Weinschencken / wie solche alsobalden guten Muscateller-Wein machen können.

Man nimmt Muscaten-Nuß und Blumen / eines jeden ohngefehr ein Quint/ zerstössel beydes/ thut es dann in ein reines Säcklein/und hänget solches in ein Glas voll guten Wein-Brandweins/vermachet dann solches aufs beste / und lässet es 24. Stunden auf gelinder Wärme stehen; wann man nun zur Lust einen guten Muscateller-Wein machen will/ so drucket man das Säcklein aus in ein rein-ausgeschwancktes Wein-Glas oder Trinck-Geschirr/ schwancket es allenthalben wohl um/ daß das Glas oder Gefäße überall darmit befeuchtet werde/ dann giesset man den Wein darauf hinein/ so schmecket solcher nicht anderst/ als wie der allerbeste Muscateller-Wein.

Rothen Muscateller-Wein zu machen.

Man nimmt Holder-Blüh 8. Loth/ feiner Zimmet 1. ein Loth/ gieß darauf guten Most/ und lässet es zusammen kochen/ jedoch schaumet man den Most zuvorhero wohl/ alsdann thut man erst die Species daran/ lässet den Most hernach erkalten/ und füllet ihn in ein zugerichtetes Fäßlein/ und hänget die Species mit dem Säcklein in den Most/ und lässet ihn hernach gelinde abgöhren durch ein von Wacholder-Holtz gemachtes Röhrlein oder Triechterlein/ darvon wird dann der Wein sehr gut/ und schmecket wie der allerbeste Muscateller-Wein/ solte aber solcher Most allzusehr göhren/ kan man in Scheiblein zerschnittener Barstörffer-Aepffel darein hängen/

Oder: Man nimmt Hollunderblüh/ so viel man will/ macht oder zupffet sie von den Stengeln rein ab auf ein sauberes Tuch/ dörret sie an der Lufft/ daß sie nicht faulen/ oder schimmlicht werden/ solche füllet man dann nach Erforderung der Nothdurfft in reine Säcklein/ und hänget solche in Wein ꝛc.

Dem gemeinen Wein den Geschmack und Geruch von Muscateller-Wein zu geben.

Dem gemeinen Wein kan der Geschmack von Muscateller-Wein/ so vollkömmlich gegeben werden/ ob wäre es Muscateller selbsten/ und natürlich/ wann ausser demselben zur Herbst-Zeit/ da noch alles im Moß/ und vor Giehrung/ Scharlach-Beeren Haselholtz-Spähnen gethan werden/ insonderheit wann der Most in ein Faß gethan wird/ in welchem vorhero Muscateller-Wein gewesen ist.

Augspurger-Wein zu machen.

Nimm Feigen/ so viel dir beliebet/ und der allersüssesten Trauben ohne Stengel/ mische sie zusammen in einem grossen Zuber/ oder in einer Butten Gerste/ darauf des reinesten süssesten ungekochten Mostes/ und andern gekochten/ jedes gleich viel/ daß es erscheine wie ein Muß/ lasse es also zusammen stehen drey Tag und Nacht/ mische oder rühre es aber täglichen mit einem Holtz wohl untereinander/ je öffter je besser/ und decke allezeit wider das Gefäße/ darnach thue es unter die Presse/ und was heraus kommet/ thue in ein Faß/ welches zuvor mit siedendem Most seye ausgewaschen worden.

Guten Muscateller-Wein zu machen.

Nimm die blühenden Gipffel von Basilien/ oder das gedörrte Kraut einen Theil/ Holderblüh auch gedörret zwey Theil/ gestossenen Coriander-Saamen drey Theil/ in ein leinen Säcklein gethan/ mitten in das Faß gehänget/ und zehen Tage darinnen gelassen/ doch daß indessen der Wein unangezapffet bleibe/ nach zehen Tagen nimt man das Säcklein wieder heraus/ wann es im Herbste geschiehet/ und man an solchen Orten wohnet/ da der Wein wächset/ ist es besser/ wann der Wein darüber gieren kan/ trincke das Jahr so offt du wilst darvon/ allezeit am dritten Tage hernach/ wann er wieder neu gefüllet worden.

Einem

Einem neuen Wein einen schönen Einschlag zu machen / daß er schmäcke wie ein Welscher Wein.

Man nimmt des allerstärckesten Spiritus Vini, (der von Spanischen Wein gemachet / wäre hierzu am besten) thut darein der feinesten Zimmet acht Loth / frischer Gewürtz-Nägelein vier Loth / Galgant acht Loth / Ingwer acht Loth / Muscatenblüh vier Loth / Cordamömlein vier Loth / Coriander zwey Loth / vermischet es gröblicht zerstossen untereinander / thut es in ein rein Glaskolben / und gieß besagten Spiritus Vini ein Maaß / vermachet das Glas auf das beste mit Pantoffelholtz und Blasen / lässet es dann acht Tage in gelinder Wärme stehen / so extrahiret der Spiritus Vini alle Essentz aus den Gewürtzrn / alsdann giesset man den Spiritus Vini rein ab / und so es vonnöthen ist / filtriret man solchen durch ein reines Löschpapier / verwahret es dann auf das fleißigste in einem wohlvermachten Glas. NB. Die Gewürtze müssen alle gröblicht zerstossen seyn. Wann man nun geringe Weine mit solcher Essenz veredlen und verstärcken will / so giesset man von solcher Essenz in ein jedes Faß / so viel man selbsten will / nachdeme der Wein kräfftig seyn solle.

Auf andere Art neue Weine / den Welschen Weine gleich / zu machen.

Man nimmt guten Brandwein / so viel vonnöthen / thut darein gröblicht zerstossenen Galgant vier Loth / zwey Loth Nägelein / vier Loth Ingwer / vier Loth Zimmetrinden / zwey Pfund Pfirsingkerner / ein Loth Kirschkerne / von der grossen sauren Art / die Wohltragende genannt / lasse diese Materien acht Tage in dem Brandwein an der Sonnen weichen / und halte das Gefäße / worinnen der Brandwein ist / wohl vermachet und dichte zu / wann du nun den Wein abzeuchst / so thue von dem gebrannten Weine / worinnen die Species in jedes Faß / nach deinem Gutdüncken viel oder wenig / nachdeme du den Wein starck und kräfftig haben wilst.

Oder: man nimmt zwey Loth klein gestossener frischer Gewürtz-Nägelein / vier Loth gröblicht zerstossener Zimmet / zwey Loth Cordamömlein / auch gröblicht zerstossen / ein Loth zerschnittener Muscatenblüh / thut zwey Loth Galgant / ein jegliches à parte in ein Säcklein / thut nun ein jedes in einen saubern glasurten Hafen / gieß in einen jeden vier Maaß Wein / und lässet es verdeckt eine halbe Stunde sieden / dann von sie sich selber erkalten / dann giesset man hernach solche gekochte Wein in ein anderes Faß Wein / und hänget hernach die Säcklein auch darein / ꝛc. so bekommt man einen köstlichen Wein.

Oder: man nimmt ein Loth klein gestossenen Nägelein / zwey Loth zerknirschter Zimmetrinden / thut ein jedes à parte in ein Säcklein / und in ein jedes Säcklein in einen neuen verglasurten Hafen / geuß auf ein jedes Säcklein vier Maaß Wein / und so eine halbe Stunde gesotten / so lässet man es kalt werden / geuß den Wein in das Faß / und hänget die Säcklein mit einem Schnürlein auch darein / so erlanget man einen köstlichen Wein.

Guten Muscateller-Wein zu machen.

Nehmet in ein halbfuderiches Faß weissen Jngwer vier Loth/ langen Pfeffer vier Loth/ Muscaten zwey Loth/ Nägelein zwey Loth/ Calmuß zwey Loth/alles gröblicht zerschnitten/in ein Säcklein gethan/ fest zugebunden/ und mit einem Schnürlein in ein reines Glas gehänget/ und darauf des besten Wein Brandweins gegossen/daß er wohl über das Säcklein gehet/ alsdann das Glas auf das beste vermachet/daß der Spiritus Vini darvon nicht ausriechen möge/und lässet es also drey Tag und Nacht in gelinder Wärme stehen/ dann thut man das Säcklein wieder heraus/ bindet solches an ein Schnürlein/ hänget es in das Faß mit gläsernen Kugeln/ daß es um eine quere Hand hoch von dem Boden seye/ (das Säcklein muß also angehänget werden/daß man es wieder heraus ziehen kan) dann spündet man das Faß zwey Tag und Nacht fest zu/so bekommet der Wein einen guten Geschmack/ alsdann spündet man das Faß wieder auf/ ziehet das Säcklein wieder heraus/ druckt es wohl aus/ so laufft der Geschmack in den Wein/ auch lässet man es wieder hinein/so schmäcket der Wein gar wohl/man kan auch solches Säcklein/weiln es lange Zeit gut bleibet/ in ein anderes Fäßlein hängen.

Auf eine andere Art sehr köstlichen Wein zu machen/ die denen edelsten Weinen gleich kommen.

Wann sich der Wein im Herbst vergohren hat/ so nimmt man zwey Maaß Malvasier/ thut es in ein Meßinges Safftkesselein/ lässet es sieden/ thut alsdann acht Loth gestossener guter Zimmet darein/lässet es untereinander sieden/ und giesset es dann also heiß in das Faß/ verspündet es gar wohl/ lässt das Faß also vier Wochen liegen/ darnach nimmt man zwey Pfund Zucker/ (Kandenzucker) und drey Maaß süsses Weins/siedet es untereinander/ dann giesset man solchen gezuckerten Wein in das Faß/ lässet es also vier Wochen liegen und ruhen/ so bekommet man einen sehr guten und delicaten köstlichen Wein. Probatum est.

Gute starcke Weine zu machen.

Man thut den Most in ein Faß/ bis daß er vergohren hat/ daraus man allewege in ein jedes Faß in ein Viertel-Kannen des besten Wein-Brandweins/ so bleibet solcher in seiner Krafft stets gut und beständig.

Oder: man hänget Hopffen in den Most/ und lässet ihn darinnen/ biß daß es vergöhret/ so bleibet der Wein schön und beständig.

Ein schönes Secretum, nach Glaubens Manier/ die unzeitigen Weine im Faß zu zeitigen.

Solches geschicht also: Man rectificirt einen Spiritum Vini, oder nur Hefen-Brandwein per se aufs beste/ daß er fein starck werde/denselben gießt man hernach auf einen weis-gebrannten Weinstein/ oder nur gebrannte Weinhefen/ ist des Spiritus viel/ so muß man auch viel calcinirten Tartarum darein

darein thun / nemlich auf ein jedweder Pfund Spiritus vier Loth gebrannten pulversirten Weinstein/und als noch einmaln in einem kleinen Kesselein übergezogen / so nimmt der Brandwein von der gebrannten Weinhefen oder Weinstein eine sonderliche Stärcke zu sich / und wird gantz feurig werden. Diesen starcken Brandweins thut man so viel in den neuen göhrenden Most als man will. So man viel darein thut/so wird auch der Wein desto stärcker/ doch soll man auch nicht gar zu viel hinein thun/auf daß der Wein wohl göhren könne/dann so der Wein nicht göhren könte/oder thäte/ so würde man an dem Wein schmäcken/ daß Brandwein darein kommen wäre/ und würde unlieblich darvon seyn / zu einen jedwedern Franckfurter Ohme / als ungefehr 120. gemeiner mittelmässigen Kannen / soll man vier Maaß dieses starcken Spiritus nehmen/ so erlangt der saure Wein Stärcke genug/ daß er für einen guten Wein passiren kan / und zeitiget also dieser feurige Spiritus den unreiffen Wein in dem Faß/ daß ein edler/gesunder / lieblicher / beständiger Wein daraus werde. Nimmt man aber zu einem Ohm weniger als vier Maaß dieses Spiritus, so bleibt der Wein auch geringer / und so man auf ein Ohm neuen Wein sechs oder acht Maaß starcken Spiritus nehme/ und darmit göhren / so würde der Wein auch zweymalen so starck / und stärcker als man ihn trincken könte / solche über starcke Wein könte man gebrauchen / andere alte verschlagene matte Weine damit zu verstärcken / wann nemlich von diesem überstarcken Wein ein halb Ohm auf einen gantzen Ohm geringen Wein gethan würde. Können also durch Hülffe eines solchen Spiritus nicht allein die neuen Weine verbessert/sondern auch die alten geringe Weine wieder erfrischet und verbessert werden. Dieses muß man also verstehen/daß in Herbst-Zeiten alle geringe Weine verstärcket werden / wann man den Spiritum göhren lässt / die alten Weine aber können also und auf diese Weise nicht verstärcket werden / weiln dieselben nicht göhren / und ohne das göhren soll man keinen Spiritum unter die Weine thun / dann nichts gutes daraus wird / so man aber die alte schlechte Weine stärcker machen und verbessern wolte / so müsse man solches mit einem verjohrnen überstarck gemachten neuen Wein (darunter mehr Spiritus im Göhren kommen / als in einen solchen / den man also trincken wolte) verrichten. Auf diese Weise kan man alle Jahr zu Herbst-Zeiten die neue Weine verbessern/ und auch ein Theil neuer Wein überstarck machen / damit man die alte geringe Weine hernach durch das gantze Jahr verbessern kan/ und dieses Saltz/darvon der starcke Brandwein abgezogen/ kan man wieder ausglühen / ist wieder so gut als er zuvor gewesen / und kan also zum öfftern zu solcher Arbeit gebraucht werden / also / daß die Verstärckung der geringen Weinen gar wenig kostet/und doch viel Gutes damit ausgerichtet werden kan / dann alles / was zu dieser Verbesserung gebraucht wird / man selber / nemlich den Spiritum aus der Hefen / und kan man solche

Hefen nicht besser anbringen / als daß man den Spiritum darvon ziehet / und andere Weine im Herbst darmit verstärcket / deßgleichen kan man solche Hefen/darvon der Brandwein gezogen/trocknen/in einem Hafners-Ofen weiß brennen/und den rectificirten Spiritum noch einmal darüber abstrahiren/daß er feurig wird. So man aber die Weine etwan lieblicher verstärcken will/so kan man die alten schlechten Weine destilliren / und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher seyn wird / als ein Brandwein aus der Hefen gemacht) zu Herbst-Zeiten mit neuen Wein oder Most göhren lassen / giebt überaus liebliche Weine/und werden auch die neuen Weine viel ehender klar als andere Weine / da kein Spiritus mit gegohren seyn: die Ursach ist diese / weiln alle Weine einen sauren Weinstein/haben/darvon die Weine ihre liebliche Säure haben und bekomen/aber immer der eine Wein mehr als der ander/nachdeme der Ort/da der Wein erwachsen/und zeitig worden ist. Dan je zeitiger die Weine/ je weniger Weinstein sie haben/ je unzeitiger aber/ je mehr Weinstein/ die Spanischen Weine haben gar keinen Weinstein / weiln die Trauben überzeitig reiff werden / die Französische haben zwar etwas / doch kaum halb so viel als die Teutsche Weine/die nimmer oder doch selten so überzeitig werden/ als die Spanischen/ oder einige Französische. Gleichwie nun die Rheinischen/ und andere Teutschen Weine/wegen ihrer lieblichen Säure viel anmuthiger zu trincken seyn / als die fette Spanische oder Französische/ also seynd auch hingegen die jenige Weine / welche gar zu sauer und unzeitig geblieben/ desto unlieblicher/ und haben gar zu vielen Weinstein bey sich/ welcher durch seine Säure die Weine ringert/ und unlieblich zu trincken macht/ darzu haben auch alle solche saure Weine / weiln sie nicht recht zeitig sind / wenig Spiritus, und werden darum so leicht schimmlicht / zähe und kaunicht/ und verderben ; so man aber einen Spiritum Tartarisatum darmit göhren lässt/ so erlangt der Wein durch den Spiritum Vini seine Stärcke/ und durch den gebrannten Weinstein/ darüber der Spiritus abstrahirt/ und eine feurige Krafft daraus gezogen / einen Niederschlag der übrigen Säure. Dann ein gebrannter Weinstein oder Weinhefen aller Säure entgegen ist / also/ daß man auch einen sauren Essig seine Säure damit benehmen kan/ wann mans hinein thut / darum tödtet das feurige Wesen / so der Spiritus Vini aus der gebrannten Weinhefen gezogen / die gröbste Säure in den Wein/ daß dieselbige in Gestalt eines Weinsteins den Boden fällt / kan also füglich den Spiritum Vini alcalisatum die Säure in den unzeitigen Weinen nieder gefällt / und zugleich dadurch verstärcket werden / welches wahr und gewiß ist.

NB. Erstlich / den Spiritum Vini rectificatum & aromatizatum. 2. Den Spiritum Vini inflammatum. 3. Daß man solchen durch eine lange Tobackpfeiffe hinein lässt.

Sehr

Sehr guten Wein zu machen.

Nimm 1. Loth Zucker/ 2. Loth Zimmetrinden/ und 2. Loth Enißkörner/ 1. Loth Negelein/ stoß zu Pulver/und thue es in eine Kannen/ rühre es untereinander/ thue dann aus dem Faß vier Maaß/ und rühre dann den Wein im Faß/ thue das Gewürtz miteinander in das Faß/ rührs gar wohl/ und fülle das Faß zu/ laß Tag und Nacht liegen/ so bekommest du sehr guten Wein.

Oder: Nimm gedörrt Basilienkraut/ lasse den Most darüber vergöhren/ so giebt er dem Wein einen angenehmen Geschmack/ als ob er ein rechter Muscateller wäre.

Einen sehr guten Wermuth-Wein.

Brühe vor St. Johannis Wermuth/weiln um selbige Zeit seine Krafft am besten ist/ dörre ihn an der Lufft/ doch so/ daß es nicht staubig werde/ und verwahre ihn biß auf den Herbst / nimm so dann des Wermuths als viel du vonnöthen hast/ gieß darüber wohl gesiehenen guten Most/man kan auch frische Weinbeeren eine Menge darzu thun/ vermache das Fäßlein wohl / und laß ihn vergöhren/doch muß man selbigem Lufftlöchlein lassen/und ein kleines Zwecklein darauf stecken/ sonsten kommet man zu Schaden/ in dem Mertzen kan man hernacher selbigen Wein ablassen.

Oder: Nimm eine Hand voll dürren Wermuth/ eine Hand voll dürre Deumenten/ 2. Quint Zimmetröhren/ 59. Nägelein/ 2. Zehen Galgant/ zerschneide alles klein / thue es in ein sauberes Säcklein / und nimm ein Maaß des besten Weins/ und hänge das Säcklein darein/ und wann du ein wenig gessen hast/ so thue einen guten Trunck.

Einen sehr guten süssen Wein anzustellen.

Auf den Tag/ wann der Most ist gelesen worden / soll man des nechstfolgenden Einschlags eine Schnitten nehmen / und in ein Karren-Faß an einen Drat hängen/ und im Faß wohl verspünden daß der Rauch nicht heraus gehe/ darnach das Faß füllen mit Most/ und den Triechter so vermachen/daß der Rauch im Faß verbleibe. Wann nun das Faß voll ist/ so verspünde es wohl/ es thut dem Faß keinen Schaden/ den zwölfften Tag darauf steche das Faß an/ und siehe zu/ ob der Most schön lauter ist/ ist er nun noch nicht lauter genug/ so lasse ihn noch etwan vier Täge lang liegen/ biß er die Lauterkeit erlanget / und am zehenden Tage nimm ein anders Faß/das schön bereitet seye/ brenne einen halben Spahn oder Einschlag darein / und lasse den vorbehaltenen Most darein ab/ nimm sodann fürters Veilwurtz/ Galgant/ Eniß/ Zimmet/ jedes ungefehr für einen Dreyer/ stosse sie wohl untereinander/ und thue vor etwan vier Pfenning/ oder auch mehr Zucker darzu/ stosse ihn ebenermassen/ und mische alles wohl/ thue es in ein leinen Säcklein/ und lege einen Stein darzu / so / daß es mitten im Faß hanget/ lasse es 15. Tage lang hangen / so wird der Wein sehr delicat darvon. Diesen Wein kan man hernacher vor

Weynachten ablassen/ und wiederum auf einen halben Spahn einbrennen/ auf die Fastnacht wieder auf gleiche Maaß. Wann du nun diesen Wein vermischen wilst/ so thue eine Ohme in ein Karren-Faß/ so wird der Wein gantz süß/ und wird ein Fuder um drey Gulden besser.

Nun folget der Einschlag.

Nimm Veilwurtz ein Loth/ Galgant anderthalb Loth/ Eniß vier Loth/ Paradiß-Körner ein halb Loth/ Bertram vor zwey Pfenning/ Salmiac zwey Loth/ weissen Gallitzenstein zwey Loth/ langen Pfeffer ein Loth/ Campher ein halb Loth/ Venedischen Weinrauch ein Loth/ Nägelein ein halb Loth/ Muscaten ein Loth: diese Specereyen soll man eines nach dem andern stossen/ und in einer Schüssel durcheinander rühren/ dann solle man fürters nehmen drey Pfund halb lebendigen und halb todten Sulphur, klein stossen/ und miteinander mischen in einer gläsern Schaalen (oder verglasurten Geschirr) auf eine Glut stellen/ und den Sulphur wohl rühren/ biß er aller zergehet/ nimm dann noch vier Loth Silberglett/ und drey Loth Wißmuth/ stosse diese Stücklein in einem Mörsel/ misch wohl untereinander/ giesse vor zwey Pfenning Spiritum Vini daran/ mische es in einer Schüssel/ zünde es an mit einem Liecht/ und wann die Flamm einmal oder zwey überschläget/ so dämpffe es/ damit es auslösche/ nimm darnach den Sulphur, der über der Glut stehet/ und rühre ihn so lang/ bis er lohend wird/ mache dann acht oder neun zwilchene Blätzlein eines Fingers lang und vier Finger breit/ ziehe eines nach dem andern durch den Sulphur, und säe die Specereyen darauf/ legs auf ein Bret/ und klopffs mit einem Holtz/ ziehe ein jedes Blätzlein einmal oder drey durch den Sulphur, und streue allewegen die Gewürtze darauf auf beyden Seiten/ bis es genug hat/ laß auf dem Bret abtrocknen/ und behalts/ bis du dich dieses selber bedienen wilst.

Guten Quitten-Wein zubereiten.

Man thut einen Hand-Eymer Most in einen kupffern verzinnten Kessel/ und darzu etwan 50. der wilden Quitten/ doch muß man die Körner vorhero heraus thun/ und sie Blätzlein-weiß/ wie Ruben/ zerschneiden/ die läßt man bey gelindem Feuer kochen/ wann sie nun in etwas aufgesotten/ thut man das Feuer hinweg/ und läßt sie erkalten/ die Quitten zerstößt man hernacher in einem Mörßner mit einem höltzern Stämpfel/ und preßt sie aus/ und geust den herausgepreßten Quitten-Safft unter den Most/ und stellet den in einem verglasurten irrdenen Geschirr hinauf ein gantzes Jahr lang/ wann man nun Mangel an Wein leidet/ und gerne einen machen wollte/ so thut man in ein Faß vier Theil Wassers/ zwey Theil Most/ und ein viertel von einem Theil des obbemeldten Quitten-Saffts/ läßt es in einem verdeckten Faß miteinander vergöhren/ wann es nun klar worden/ so sticht man es an/ und gebrauchets.

Oder/ nimm ein Pfund Hönig/ rothen Weinstein eben soviel/ Roßinen

ein

ein halb Pfund/ Essig zwey Maaß/ lasse es in einem irdenen Geschirr sieden/ geuß hernacher Wein darzu/ so ist es gut zu trincken.

Einen guten Weichsel-Wein zu machen.

Nimm der besten Weichsel/die wohl zeitig seyn/presse den Safft darvon/ wann du fünff Maas des Sasftes hast / so nimm sechzehen Maas lautern Wein darzu/ hast du aber eilff Maas des Sasftes / so nimm ein Maas Hönigs/ wilst du viel Wein haben/ so siehe/ daß allewege der sechste Theil leichter Wein unter zwölff Theil Hönig seye / mache in das Fäßlein einen grossen Spund/nimm dann einen gelöcherten Rührstecken/und rühre den Wein vier Wochen / alle Tage eine Zeitlang / hänge ein Säcklein mit Gewürtz darein/ und vermache den Spund wohl/ so bleibt der Wein frisch und gut.

Guten Birn-Most oder Wein zu machen.

Man zerstösset nemlichen die Birn/ thut sie in einen sehr dünnen Sack/ und presset den Safft in einer Presse aus / so bleibt er den gantzen Winter durch gut/ bey Herannahung aber des Sommers beginnt er sauer zu werden.

Ein guter Granat-Apfel-Wein.

Man nehme von dieser Frucht Körner/wann sie recht reiff seyn/und reinige sie wohl/ thue sie in ein Flecht-Werck von Palmen-Bäumen/ und presst sie unter einer Presse aus; Letztens lasse man ihn bis auf den halben Theil einkochen/ und zwar gantz gelinde/ wann er nun kalt worden/ so thut man ihn in ein wohlvermachtes Geschirr/ und behält ihn zum Gebrauch. Etliche kochen diesen Safft nicht/ sondern sie thun auf jede Maas selbigen ein Pfund Hönig hinein/ und verwahren ihn wohl.

Einen guten Wein aus Rosinen zu machen.

Man geust in einen Kessel sieben Wasser-Eymer Wassers / und schütt darein zwey Pfund grosser Rosinen/diese zerkochet man gantz in Wasser/ bis selbiges wie ein Meth wird/ dann hebet man selbigen vom Feuer/ und lässt ihn erkalten / seyhet den Wein gemächlichen durch / geust ihn in ein Wein-Faß/ und von dem schärffesten rothen Wein-Essig eine Maas darunter damit die allzugrosse Süssigkeit der Rosinen ein wenig unterbrochen werde; Endlich thut man neun Pfund gantz kleinen gestossenen Weinstein darzu/ geust auch über das den vierten Theil des besten Weins hinein/ füllets also/ und verspündet das Faß. Nach acht Tagen kan man ihn schon anstechen.

Rothen Wein schöner zu färben.

Nimm Attich-Beer/ lege es in ein Fäßlein/ je eine Lage Beer/ und besprenge es wohl mit Saltz/ und dann wieder eine Lage/ bis Fäßlein aller voll wird. Wann nun der rothe Wein seine rechte Farbe nicht hat/ so nimm was von gemeldten Beeren/ und thue es darein/ so wird er schön roth.

Oder/so man auch einen weissen Wein roth machen will/so nimm der rothen Korn-Blumen/ dürre sie gar wohl/ mache es zu Pulver/ und thue es in Wein/ so wird er schön roth.

Hippocras zu machen.

Nimm ein Maas guten weissen oder rothen Wein/ thue darein ohngefehr ein Trinck-Glas voll von folgenden præparirten Nägelein-Wasser/ hernach nimm 2. Gran Bisam/ und 2. Gran Ambra / zerreibt es mit ein wenig Zucker / schütt alles zusammen/ und thue so viel von den præparirtem Zucker-Wasser hinein/ als du wilt/ lasse es hernach durch das Tuch lauffen.

Das delicate Zimmet- und Nägelein-Wasser zu machen.

Nimm ein halb Pfund guten Zimmet/zerbrich ihn in ein Glas/und schütte 2. Maas Wasser darüber / lasse es also stehen 24. Stunden/ hernach setze es in Sande über ein Kohl-Feuer/ lasse es allgemach auffieden / und wieder allgemach abkühlen / damit das Glas nicht zerspringe / das Glas muß auch nicht hart zugestopffet werden/ dann nimmt man 1. Maas/oder gutes grosses Glas mit frischem Brunnen-Wasser / thut darein von jetzt-gemeldtem Zimmet-Wasser/ so wohl auch von Zucker- und Bisam-Wasser/ so viel man den Geruch und die Süssigkeit haben will.

Das Nägelein-Wasser wird auch auf diese Weise gemachet / ausser / daß man zu einer Maas Wasser / nur 2. Loth Nägelein nimmt.

Köstlicher Magen-Brandwein.

Nimm des besten Calmus/ süß Holtz / feinen Zimmet / Pfirsing-Kern/ Feld-Kümmel/ Fenchel-Saamen/ Anis-Saamen/ Wacholderbeer/ jedes 4. Loth/Galgant/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen/Mannsbeeren-Wurtzel/ Enzian/ weisse Steinbeer-Wurtzel/ Muscatenblüh/ Judenkirschen/Lorbeer/ Kirsch-Körner/ Zitwer-Wurtzel/ Eppich-Saamen/ Pfeffer/Kümmel/ Römische Camillen-Blumen / gelb Ruben-Saamen / Meer-Hirß / jedes 3. Loth. Stosse alles gröblicht/und giesse 12. Maas Französischen Brandwein darüber / und lasse es 3. Tage lang miteinander baitzen / alsdann destillire es herüber / und thue in den Helm-Schnabel Bisam und Ambra / in einer Baum-Wollen/ nach Belieben.

Oder: Diese Ingredientien/ theils zerschnitten/ und theils zerstossen untereinander vermischet/und 4. Schoppen Französischen Brandwein darüber gegossen/ und also fest verbunden/ 14. Tage miteinander baitzen lassen / hernach kan man noch 8. Schoppen Brandwein nehmen/und gerade/wann man es destilliren will/ nachgiessen / darbey müssen auch vierthalb Loth Terpentin in den Helm geleget werden / so nun der Brandwein fertig / so nimmt man rein Brunnen-Wasser und feinen Zucker/ und kochet daraus einen Syrup/ damit machet man es so gelinde/wie es ein jeder gerne trincket. Dieser Brandwein ist für viel Kranckheiten gut/ absonderlich aber wider den Stein.

Ein köstliches Magen-Aqua Vitæ, welches den Magen gut erhält/ und zu ordentlicher Däuung fördert.

Man nimmt spitzige Salbey-Blätter 1. Pfund / Lavendel-Blümlein/ feinen

feinen Zimmet/ Nägelein/ Muscaten-Nuß/ Muscatenblüh / Galgantwurtz/ Ingwer / Zitwer/ Paradiß-Körner / Cardomömlein / Roßmarin-Blüh/ jedes 2. Loth. Alles gröblicht zerstossen/ untereinander vermischet / in eine Glas-Kolben gethan/ und 4. Maas guten starcken Brandwein darüber gegossen/ und wohl vermacht/ 8. Tage lang miteinander baitzen lassen/ alsdann über den Helm herüber destilliret/ und wohl verwahret.

Ein anderes gesundes Aqua Vitæ.

Man nimmt feinen Zimmet 2. Loth/ Nägelein/ Cubeben / Cardomömlein/ Muscaten-Nuß/ Muscaten-Blüh/ Ingwer/ Galgant/ Zitwer/ jedes 1. Loth / rothe Rosen/ Roßmarin / jedes eine halbe Hand voll / Veilwurtz 4. Loth. Stosse und schneide/ was zu stossen und zu schneiden ist/ thue es in einen Glas-Kolben/ giesse darauf guten Brandwein / daß er eine Hand hoch darüber gehet/ lasse es 8. Tage lang miteinander baitzen/ alsdann destillire es herüber/ so hast du ein herrliches Aqua Vitæ.

Ein gut Aqua Vitæ wider die Pest.

Man nimmt weisser Diptan-Wurtzel / Schlangen-Wurtz / Meisterwurtz / Tormentill / Pimpinell-Wurtz und Enzian / jedes 2. Loth. Zerschneidet diese Wurtzeln alle fein dünn durcheinander / thut sie in ein Glas/ giest guten Brandwein darüber/ handelt ferner darmit/ wie mit obigen.

Ein gut Aqua Vitæ wider die Colic/ Darm-Gicht und kalten Magen.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth/ Coriander und Anis/ jedes 5. Loth/ rothen Sandel/ Cordamümlein/ Paris-Körner/ und Muscaten-Nuß/ jedes 2. Loth/ Zitwer/ Nägelein/ Calmus/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ Muscaten-Blüh/ weisser Diptan-Wurtz/ jedes 3. Quint. Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen / in ein Kolben-Glas gethan / einer queren Hand hoch guten Brandwein darüber gegossen/ das Glas wohl vermacht/ und 14. Tage lang miteinander baitzen lassen/ dann rein abgegossen/ durch ein sauber Tüchlein geseyhet/ und dann nach Belieben/ mit Zucker süß gemacht. Davon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Einen guten Brandtwein zu machen.

Wann man Brandtwein von Weitzen brennet / und zum andernmal überziehet/ so thut man geröstes Brod mit Honig bestrichen/ ein wenig Saltz/ zerschnittenen Meer-Rettich/ und eine Hand voll Hopffen in den Kessel. Zum drittenmal nimmt man von nachfolgenden Kräutern / welche nur gröblicht zerschnitten und zerstossen / und ziehet es noch einmal herüber / als Angelica / zur Pest. Calmus/ Galgant/ oder Ingwer/ zum Magen. Anis/ zum Magen und Brust. Süß-Holtz und Ysop/ zur Brust. Kümmel/ wider die Magen-Winde. Wacholderbeer/ wider die Gicht. Wermuth/ wider alle böse Feuchtigkeit. Muscaten und Nägelein / für stinckenden Athem. Alles von solchen Stucken und Wurtzeln/ so hart seynd/ als Calmus/ Ingwer/ ꝛc. lässet

man zuvor 2. Täg und 2. Nächt in guten alten Wein einweichen. Darnach machet man den Brandtwein mit Zucker-Wasser auf nachfolgende Weise süß: Man nimmt 1. Maas Wasser/ thut 1. Pfund Zucker darein/ verschaumet es wohl/ lässet es kalt werden/ und giesset es unter den Brandtwein. Auf 6. Maas Brandtwein/ gehöret 1. Maas Zucker-Wasser. Wann man aber den Brandtwein mit gar bittern Kräutern destilliret hat/ so nimmt man zu 6. Maas Brandtwein 1. und 1. viertel Maas Zucker-Wasser. Den Brandtwein kan man färben auf nachfolgende Weise: Roth mit Sandel/ gelb mit Saffran/ grün mit Salbey/ blau mit Leckmos.

Aqua Vitæ Rubea.

Man nimmt pulverisirten Sandel 1. halb Untz/ feinen Zimmet 2. Quint/ Nägelein 1. Quint/ Muscaten-Nuß/ Jngwer/ Calam. Aromat. jedes anderthalb Quint/ Anis-Saamen 3. Quint/ des besten Spiritus Vini 16. Untzen/ Hydromel. opt. 20. Untzen. F. l. a. Extractio pro usu.

Köstliches Zimmet-Aqua Vitæ.

Nimm gröblicht zerstossenen Zimmet 8. Loth/ giesse darüber guten Brandtwein 2. Pfund. Vermache das Glas/ lasse es etliche Tage in gelinder Wärme stehen/ dann lasse in einem andern Glas rothen Canden-Zucker 24. Loth/ in 1. Pfund Rosen-Wasser zergehen/ dann giesse es zusammen/ und schüttle es wohl untereinander/ seyhe es durch/ und verwahre es aufs beste. Darvon nimmt man Morgens und Abends ein paar Löffel voll.

Guter Anis-Brandtwein.

Wann man einen guten Brandtwein einmal übergezogen/ so nimmt man zum andernmal auf 12. Maas Brandtwein 2. Pfund zerquetschten Anis/ ein wenig Wacholderbeer/ und etwas zerquetschtes süß Holtz/ und destilliret es zum drittenmal herüber.

Gutes Calmus-Wasser.

Man thut auf 12. Maas Brandtwein 1. Pfund Calmus und 8. Loth Jngwer. Beydes klein zerschnitten lässet es 2. Tag und 2. Nacht darinnen weichen/ dann destilliret man es zum drittenmal herüber.

Gurer Wermuth-Brandtwein.

Man nimmt grün Cardobenedicten-Kraut/ Wermuth-Knöpflein/ tausend Gulden-Kraut/ Allant-Wurtz/ jedes 1. Pfund/ Pomerantzen-Schalen 1. viertels Pfund. Alles klein zerhackt untereinander vermischet/ und in einen grossen Krug gethan/ und 4. Maas guten Brandtwein darüber geschüttet/ alsdann den Krug auf das beste verbunden/ und 4. Wochen lang in einen Keller unter der Erden vergraben/ nach solcher Zeit wieder heraus genommen/ und über den Helm herüber destilliret/ dann in einen wohlvermachten Glas auf das beste verwahret. Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern ein kleines Trinck-Gläslein voll/ ist dem Magen überaus gesund.

Sehr

Sehr liebliches Aqua Vitæ.

Man nimmt feinen Zimmet 8. Loth/ Nägelein / Muscatenblüh/ Cardomömlein/ Galgant/ Citronen-Schaalen/ jedes 2. Loth. Gröblicht zerschnitten/ in ein groß Glas gethan / und eine quer Hand hoch guten Brandtwein darüber gegossen / 8. Tage lang stehen lassen / dann abgeseyhet / und mit Canden-Zucker süß gemachet.

Von allerhand bewährten Bier-Künsten.

Ein beständig Bier zu machen.

Nimm Hopffen/ und 3. frische Eyer/ zu einem Faß/ klopffe es wol untereinander/ thue es in das Faß/ wann das Bier gieret/ es wird lustig.

NB. Will man gut Bier machen / so gibt man dem Bier nicht zu heiß/ auch nicht zu kalt / und lässet es sich in der Gühre nicht erbrechen / und füllet die Faß/ wann sie wollen schaal werden/ so bleiben die Bier nicht stumpff.

Daß ein Bier nicht verderbe.

Nimm eine Hand voll Dosten / lege die auf die Stellhöltzer / unter das Stroh / so verdürbet kein Bier. Solle aber ein Bier scharff und wohlriechend werden/ wann man brauet/ nimm ein Stuck Hartz/ wann der Hopffen sied/ wirff es darein/ und lasse es darmit sieden/ so wird es frisch und beständig.

Ein Bier gantz klar und lieblich zu machen.

Nimm Saltz/ Bier-Hefen/ von demselben Bier / das du bereiten und klar machen willst / schlage es wohl durcheinander / wie Milch in einem Butter-Faß/ wann das geschehen / so zapffe das Bier aus dem Faß/ und gieß es zusammen/ rühre es wohl miteinander/ und thue dasselbige in das Faß/ rühre es wieder also; so wird das Bier sehr gischen und jähren / darnach fülle das Faß voll/ und lasse es alsdann ruhen/ so wird das Bier gut und gar schön.

Sauer und grob Bier trincklich zu machen.

Nimm gestossenen Weitzen / vermische den mit guter frischer Hefen von demselbigen Bier / und gieß es miteinander in das Faß / das Bier wird süß und wohl zu trincken.

Bier frisch zu machen.

Nimm Aschen von Buchen-Holtz eine Hand voll/ zu einen Eymer/ menge es mit ein wenig Bier untereinander / dasselbige gieß also in das Faß / rühre es wol um/ und lasse es darnach jähren/ so hast du gar ein frisch Bier.

Ein gar wohlgeschmack Bier zu machen.

Nimm 1. halb Loth frisch-gestossener Nägelein / auch so viel gedörrter und zerschnittener Lorbeer/ hänge es in einem Säcklein in das Faß.

Daß ein Bier lieblich zu trincken seye.

So hänge darein 1. halb Pfund Benedicten-Wurtzel mit wilder Salbey.

Daß ein Bier in der Fasten / im Sommer nicht sommerenzig werde.

So nimm Kühn-Holtz / und schneide Späne darvon / wirff sie auf das Bier / wann es noch warm ist / so benimmt es ihme das Sommerentzen / es ist ein gut Stuck.

NB. Wann man ein Faß auffüllet mit Bier / daß es überlauffet / das Faß verwindet es in 14. Tagen nicht.

Wann ein Bier will sauer werden.

So nimm Aschen von Beyfuß eine halbe Hand voll / zu einen Eymer / und eben so viel Buchen-Aschen / gieß Bier darauf / vermische es wohl untereinander / daß es wird wie ein Mus / und thue dessen 1. Maas in ein Faß Bier / rühre es wohl durcheinander / und fülle es darnach auf / und lasse es also liegen.

Sauer Bier wieder süß und wohlgeschmack zu machen.

Nimm auf einen Eymer 1. Pfund Kreyden / und 1. oder 2. Hände voll Saltz / stosse es untereinander / lasse es in einer Pfannen wohl heiß werden / giesse daran eine Maas lauter Brunnen-Wasser / und rühre es wohl zusammen / darnach giesse es in das sauere Bier / rühre es mit einem Stecklein im Faß wohl untereinander / so wird es wieder süß.

Wann man sauer Bier hat / so nicht aufstossen will.

So nimm zu einem Naumburgischen Faß Krafft-Meel / Weitzen-Meel / weissen Senff / Buchen-Aschen / jedes 1. halb Pfund / und eine Hand voll Saltz / temperire es durcheinander / thue das in ein Faß zum sauren Bier / so stösset es frisch auf / will es aber nicht aufstossen / so gieß heiß Hartz Pech in das saure Bier.

Oder: nimm Haber / mit sammt dem Stroh / wann der Haber in der Gilben ist / und schneide Büschlein / hänge sie darein / so stöst das Bier wieder auf / und gieret / wie ein junges Bier.

Wann ein Bier schal worden ist.

So gieß eine Wasser-Kandel voll Würtz in ein Fäßlein / fülle das Bier darauf / so wird es von Stund an aufstossen. Will ein Bier nicht aufstossen / so nimm geräderte Aschen / und ein wenig Saltz / auch frische Hefen / durcheinander geschlagen / dasselbige also in das Faß gethan / und umgerühret.

Daß ein Bier seinen Geschmack behalte.

Wann du ein Faß willt anzapffen / und darvon trincken / daß es nicht kuhnig werde / so nimm Haynbutten-Dorn / das Holtz / schabe die Rinden darvon ab / und hobele Spähne darvon / dörre sie auf einem Tuch in der Stuben / über der Sonnen / und wirff sie in das Faß / so behält das Bier seinen Geschmack.

NB. Will man aber lange / als 8. oder 10. Wochen von einem Faß trincken / daß es seinem Geschmack solle behalten: So nimm ein Sieb voll Hopf-

fen

sen / siede den gantz rein / zapffe aus dem Faß 10. oder 12. Maas / thue den Hopffen in das Faß / setze das Faß auf den Boden / und wann du willst Bier lassen / so mache oben im Faß ein Lufft-Löchlein / und darein ein Zäpfflein / das ziehe aus / das es Lufft hat / und wann du das Bier gelassen hast / so stopffe es wieder für / damit keine Lufft darein kommen kan / so bleibet das Bier gut.

Etliche nehmen 3. oder 4. Hände voll Hopffen / in ein dreyeymerig Faß / spünden das feste zu / und setzen es auf den Boden / und zapffen es unten an der Seiten an / und lassen auf den obersten Boden ein Lufft-Loch / so bleibet das Bier gut und süß / biß auf den letzten Trunck.

Oder: Sie nehmen Hopffen / ein frisch Ey / und reine Scherblein von einem neuen Topff / klein gestossen / und thun es darein.

NB. Willt du Sommers-Zeiten Bier ausschencken / und dasselbe bewahren / daß es nicht abfalle / oder sich verkehren solle / so lange man daran schencket / so nimm ein frisches Ey / das an demselben Tage / daran man das Bier will anzapffen / geleget ist worden / und thue es in das Faß mit Bier / darnach nimm frischen Laimen / und mache den Spund wohl zu / so bleibet das Bier frisch und gut. Etliche nehmen einen Holder-Strauch / stecken den zum Spund hinein / in das Faß / und spünden es zu / das Bier verwirfft sich nicht / wird auch nicht sommerentzig noch abgeschmack / oder sauer / weil man darvon trincket / und bleibet beständig.

Oder: Nimm die Sträuchlein vom schwartzen Dorn / hänge es in das Bier / hilfft auch / daß das Bier im Sommer nicht sauer und abschmäckig wird.

So ein Bier nach dem Faß übel schmäcket / oder sauern will.

Nimm ein Bündelein von 35. Weitzenkörnern / hänge es in das Faß / das Bier wird gut.

Wann sich das Bier in dem Geschmack verwandelt.

So nimm ein heisses Gersten-Brod aus dem Ofen / brich es voneinander / lege es auf den Spund / so lange / bis es kalt wird / thue es 3. oder 4. mal / es hilfft.

Wie man Wermuth-Bier machen solle.

Nimm Wermuth die gut ist / lege sie in ein Kühl-Faß / (ich habe es in ein Säcklein gethan / und unten auf den Boden angenagelt /) und wann du die Würtze auskühlen wilst / so gieß sie über die Wermuth / und decke es mit einem Tuche zu / und wann es Zeit ist / so gib ihme Hefen / und lasse die Wermuth darinnen liegen / und das Bier vergöhren / darnach fülle es in weisse häslene Spähne / und lasse es wohl darüber vergöhren / und fülle es alle Tage / Morgens und Abends / so viel du darvon getruncken hast / so hast du alle Tage ein gut Wermuth-Bier.

Das weisse Bier sehr lieblich und wohlgeschmack zu machen.

Man solle nehmen ein Faß / daraus man Wein geschencket hat / darein

solle

solle man das Bier giessen / so nimmt das Bier den Geschmack des Weins an sich / und wird schön und lauter.

Ein gewisses Stuck/ daß ein Bier bleibet und nicht sauer wird/ bis es bald aus ist/ bleibet beständig/ und hält den Gest / es sey das Faß gleich klein oder groß/ bis an das Ende.

Nimm Wegwarten-Beyfuß- und Binellen-Wurtz/ auch Eber-Wurtzel / ingleichen auch ein wenig Calmus/ alles zu Pulver gemacht/ durcheinander/ auf 20. oder 30. Eymer 2. Suppen-Löffel voll / auf 10. Eymer halb so viel / darnach thue es überall ins Faß zu dem Spund-Loch hinein/ nimm ein sauberes Stäblein/ und rühre es durcheinander / und thue den Spund fleissig darüber/ das Stuck das fället auf den Boden/ auf den Zeug/ und würcket stets übersich / weil das Bier in dem Fasse ist / es steiget gar schön her / und bleibet beständig hell und klar / und wird nicht sauer / dieweil Bier in dem Fasse ist. Probatum est.

Bier gut zu behalten.

So du willst zumachen / so hänge darein Schlüsselblumen-Wurtzel einen Vierling/ weiß Hirsch-Horn/ Hartz-Wachs/ und einen Kieselstein.

Oder: Nimm Gersten-Mehl/ mache einen Teig daraus / lege ihn auf den Spund / so ziehet es alle Säure heraus.

Ein Bier bey gutem Geschmack zu erhalten.

Nimm ein eymeriges Faß / thue ein Pfund Ysopen darein / so bleibet das Bier wohlgeschmack.

Oder: Nimm Wermuth-Wurtz/ Benedicten-Wurtz/ Alant-Wurtz/ Lorbeer/ jedes eine Hand voll/ und 1. Maas Wacholderbeer. Diese Stucke alle gestossen / und hernach in das Faß gethan / wann man picht / in das heisse Pech geworffen/ so werden die Biere nicht sauer.

Item/ laß in dem Mayen ein gut starckes Bier sieden/ welches wohl gehopffet ist/ und so das Bier in dem Fasse ist / lasse es ohnzugefüllet / bis 14. Tage vor Pfingsten/ so fülle es dann voll/ wie du weist / und lasse es also liegen / bis in die Fasten / alsdann versuche es/ hat es eine Säure/ und seinen Geschmack ein wenig verlohren/ so mache aus 2. Fässern 3. und nimm dann neues Bier von der Kufen/ das gut ist/ und fülle die 3. Fasse darmit zu/ und lasse es liegen/ bis im Sommer.

Daß ein Bier nicht versaure.

So hänge tausend Gulden-Kraut darein. Item/ nimm eychene Rinden/ die von der Sonnen dürre worden sind / hacke sie klein/ thue sie in ein weiß Tüchlein/ und hänge es in das Faß Bier / das sauer werden will / es wird wieder gut und wohlgeschmack zu trincken.

Für die wilde Gühr.

Nimm Nuß-Laub 3. Händ voll / siede es in einem Wasser-Kessel / und brühe das Geschirr damit aus/ so bist du sicher. Wann

Wann das Maltz nicht wachsen will auf den Maltz-Boden.

So nimm Wermuth / siede es im Wasser / und besprenge den Boden mit demselbigen Wasser / und nimm einen Besen / und kehre das Wasser auf den Maltz-Boden herum.

Wie ein Bier zurecht zu bringen / wann es sich erkältet oder vergohren hat.

So nimm heisses Gersten-Brod aus dem Back-Ofen / brich es voneinander / lege es auf den Spund / thue es so offt / bis es wieder kommet.

Wann ein Bier vom Fahren trübe worden.

Nim̃ eine Hand voll gebrandtes Saltz / menge das mit 1. oder 2. Maas Wasser / darnach giesse es in das Faß / lasse es über Nacht ruhen / so wird es lustig zu trincken / und das magst du auch dem Wein thun / ehe man ihn ausgiebet.

Wann ein Bier auf der Breche sauer worden.

So nimm 1. oder 2. Hände voll Saltz / und so viel Aschen / und 3. Maas Wasser / thue dieses untereinander rühren / und halte mit einem Tuch den Spund dafür / sonsten lauffet es heraus / und lasse es also versaussen.

Bier / bis auf den letzten Tropffen frisch zu behalten.

Wann man das Faß mit den Hopffen verzäpffet / darnach Hopffen darein thut / und auf den Boden setzet / so schwimmet der Hopffen übersich / dann mache ein Loch in den Spund / daß es Lufft habe.

Salbey-Bier zu machen.

Zu einem Eymer Bier / nimm 1. Pfund Garten-Salbey / so ist es gut.

Ein Bier bey gutem Geschmack zu erhalten.

Nimm ein viereymeriges Faß / thue 1. Pfund Ysopen darein / so bleibet das Bier allezeit wohlgeschmack.

Item / wann du die Bier-Faß willst zumachen / so nimm ein Gläslein voll Baum-Oel / giesse es zum Spund hinein / wann das Bier vergohren hat / und wann du es willst zumachen / so nimm Leim und Saltz untereinander / kleibe es um den Spund herum.

Oder: Nimm Kienrus / Alaun / Lorbeer / jedes eine Hand voll. Diese Stuck alle klein zerstossen / und darnach in das Faß gethan / so man pichet / in das heisse Pech geworffen / so wird das Bier nicht sauer.

Item / nimm Wallwurtzel / Saltz / 2. Hand voll Wacholder / und Birckene Aschen 1. Maas. Wirff es in das heisse Pech / so man pichet / in ein siebeneymeriges Faß.

Gutes Wermuth-Bier.

Man nimmt guten starcken Wermuth / zerschneidet solchen gröblicht / füllet einen groben leinen Sack voll darmit an / und nagelt solchen an einem Ende unten in ein Kühl-Faß / und wann man die Würtze auskühlen will / so

giesset man sie über den Wermuth / und decket es mit einem dichten Tuche wohl zu/und wann es Zeit ist/so gibt man ihme die Hefen/und lässet den Wermuth darinnen liegen/ daß es darmit vergöhre/ darnach füllet man es in das Faß / und leget darzu weisse häselne Spähne / und lässet es darüber vergöhren/ und füllet es wohl zu/ so viel man des Tages darvon trincket / kan man des Nachts wieder voll machen/so hat man lange Zeit Wermuth-Bier. Solcher Gestalten kan man Salbey- Hirsch-Zungen- und andere Kräuter-Bier bräuen.

Auf eine andere Art Wermuth-Bier zu machen.

Man nimmt Pontischen oder Römischen Wermuth / und streiffet die Blätter und Knospen von derselbigen ab / bindet es in ein sauber Tüchlein / und hänget es zum Spund hinein in das Bier/ und schlägt oben das Fäßlein oder die Tonne fein gehäbe zu/ daß kein Broden heraus kommen kan. Etliche lassen auch das Bier mit der Wermuth göhren / und trincken es also. Dieses Bier pfleget man auch im Sommer zu trincken/ bisweilen früh/ weil man noch nüchtern / als eine sonderliche Artzney / dann es stärcket den Magen/ machet Lust zum Essen / und führet die Galle durch den Urin aus / vertreibet und tödtet die Würme mit seiner Bitterkeit / hindert die Fäule / fördert der Frauen Zeit. Ist auch ein guter Tranck den Febricanten und Wassersüchtigen. Item/ denen / die nicht wohl schlaffen können / und grossen Durst haben / dann es löschet den Durst / und machet schlaffen / es ist auch gut wider die Trunckenheit / Gelbsucht und Haupt-Weh / stärcket das Gesichte und hat viel andere Effecten mehr.

Oder: Man nimmt ein oder etliche Hände voll Wermuth-Kraut/wann dasselbige samt seiner Blühe vollkommen/ dürr und trocken/ nach Belieben/ nachdeme man des Wermuth-Biers viel oder wenig machen will / lässet selbiges im Bräu-Kessel mitsieden / oder aber hänget es nur in das Bier in einem Säcklein. Dieses Bier dienet den Wassersüchtigen/ stärcket den Magen / und machet Appetit zum Essen/ treibt die Galle aus/ tödtet die Würme in dem Leib/ und bringet die monatliche Zeit.

Roßmarin-Bier zu machen.

Dieses wird gleich wie voriges zugerichtet / und übertrifft alle andere Kräuter- und gewürtzte Bier/ hat eine schöne Farbe/ lieblichen Geruch/ und vortrefflichen Geschmack / ist gut / bringt Appetit / stärcket alle Glieder des Menschen/ mehret die natürliche Hitze/ ist gut den Melancholischen/ hilfft der Verstopffung/ fördert die monatliche Zeit/ und machet frölich.

Salbey-Bier.

Die Salbey wird entweder in das Bier gerühret / oder aber in einem Säcklein darein gehänget/ und darmit vergöhren lassen. Ist nutzlich und dienet zur Brust/ stärcket das Haupt und Magen/ wie auch alle Glieder des

Men-

Menschen / nutzet den Nieren und Blasen / stillet das Zittern der Glieder / hilfft wider das Zahn-Weh / ist den erkalten Weibern gut.

Lavendel-Bier.

Wird gemacht / wie die andern Kräuter-Bier / ist dienlich den Säug-Ammen / wann die Kinder die Gicht / oder schwehre Kranckheit haben / oder / wann man sich befürchtet / daß sie dieselbige bekommen möchten. Ist gut wider alle Glieder-Kranckheiten / so von Kälte kommen.

Hirsch-Zungen-Bier.

Mit diesem Kraut handelt man / wie mit den vorigen gemeldet worden. Dienet für die Melancholischen / ist gut den Miltzsüchtigen / vertreibt das viertägige Fieber.

Ein gut währhafftig Lager-Bier zu machen.

So gib den Bier Hopffen genug / lasse es nicht rohe / und auf den Bottich schaal werden / darnach fülle die Fässer voll / biß auf 3. quer Finger / und nimm Leinwand / ziehe die durch zerlassen Pech / bedecke damit die Spunde / daß kein Lufft darein kommen kan / am grünen Donnerstag fülle alsdann die Bier auf.

Von allerhand guten Eßig.

Einen guten Wein-Eßig anzustellen.

Nimm Weinstein / stosse ihn zu zartem Mehl / nimm hernacher starcken Essig / und mache ein Teiglein daraus / laß trocknen / und stosse es wiederum / solches wiederhole zum drittenmalen / oder auch öffters / nimm dann selbiges Mehl / und thue es in Wein / so wird er zu einem sehr guten und scharffen Essig.

Oder: presse den Safft von unreiffen Trauben / seyhe ihn sauber durch / und gieß Eßig daran / wann er nun drey oder vier Tage gestanden / so seyhe ihn ab von seinem Lager / und thue es offt / so bekommst du auch guten Eßig.

Oder: nimm eine neu-gebackene Semmel / lege sie in guten Essig / laß dürre werden und zerpulvert seye; rühre dieses mit einem guten Essig an / daß es wie ein Teiglein werde / und stelle damit einen Essig an / so wird er ebenermassen sehr scharff.

Sehr scharffen Eßig aus Most zu machen.

Man dürre die Hülsen von Trauben an der Sonnen / und werffe sie neben etlichen wenigen sauren Trauben in den Most / so wird man gar scharffen Essig bekommen / den man in sieben Tagen gebrauchen kan.

Einen sehr scharffen Wein-Eßig in der Eyl zu machen.

Nimm Eysen oder Stahl / lösche selben fünff- oder sechsmaln im Essig aus / so bekommst du einen sehr beissenden Essig.

Oder: werffe Saltz / Pfeffer und Sauerteig in Wein / und rühre es wohl um.

Oder: lege grosse Nußbaum-Wurtzel in Wein/ so wird ebenermassen ein guter Essig daraus.

Guten Wein-Eßig in der Menge zu machen.

Nimm ein gar dörres Faß/ und lasse es wohl binden und bereiten/ nimm darnach ein halb Maaß guten gebrannten Wein/ schütte ihn in das Faß/ und schlage das Faß zu / und wältze es gar wohl hin und her / bis der gebrennte Wein darein gehe / und so es ungefähr einen Tag zwey oder drey an der Sonnen gelegen ist/ so schütte alsdenn ein Maaß Essigs auch darein/ so denn derselbige auch einen Tag oder zween darinnen gewesen ist / alsdenn nimm den abkommenden Essig / siede ihn in ein Messenes Geschirr / verschaume ihn sauber / und thue ihn gleich also warm in das Faß / und nimm zu einen 6. Eymerigen Fäßlein einen Vierling schwehr Bertram / zerschlage die Wurtzel / und binde sie an eine Schnur / hänge es auf das halbe Theil in das Faß / und bohre in den vordern Boden oben ein Loch eines Daumens groß / dasselbige Loch sollst du für und für offen lassen / desgleichen oben den Spunt / nur mit einem hohlen Ziegel verdecken/ damit der Eßig Lufft habe/ und lasse dich nicht irren / daß an den Enden / da die Lufft hingehet/ viel kleine Mücklein sitzen / ist ein Zeichen / daß der Essig gerecht wird. Man soll auch allzeit das Faß ein oder anderthalb Ohme groß machen lassen.

Auf eine andere Art / guten Wein-Eßig zu machen.

Nimm einen Krug mit Wein/ der halb warm sey / setze ihn in einen Kessel mit Wasser / und lasse ihn eine kleine Weile darinnen sieden / stopffe den Krug fest zu / setze ihn darnach in die Wärme / den Winter auf den Ofen / und den Sommer an die Sonne/ und lasse ihn stehen/ so wird er sauer.

Oder: nimm Sauertaig / mache Küchlein daraus / in dieselbigen Kuchen thue 3. Loth langen Pfeffer / lasse sie also backen / wirffe die darnach in 3. Kannen Essig / der wird balden sauer und gut.

Etliche nehmen unzeitige Weinbeer / pressen die aus / lassen den Safft durch ein rein Tüchlein / und sofort mit gutem Essig sieden / wenn es denn 3. Tage gestanden ist/ so seyhet man es von den Fecibus oder Hefen ab/ das thut man nun 3. oder 4. malen/ so erlanget man guten Wein-Essig.

Oder: man siedet Wein in einem Kupfern oder Messenen Gefässe/ und schäumet den fein/ so hat man in 2. oder 3. Tagen guten Essig.

Oder: man nimmt Gersten/ röstet solche in einer Pfannen/ daß sie schier will schwartz werden / und thut sie in den Wein / so hat man in 2. Tagen guten Essig.

Oder: man nimmt den vierdten oder fünften Theil von dem Essig / und machet ihn siedig ob dem Feuer / vermischet ihn also heiß wiederum unter den andern / darnach stellet man ihn 8. Tage lang an die Sonnen / so wird er scharff und starck.

Oder:

Oder: man nimmt rothen Pfeffer / stösset ihn / und bindet das in ein leinen Tüchlein / und hänget es in Essig.

Etliche nehmen Rocken-Brod / rösten solches in einer Messenen Pfannen / in Wein wohl erwärmet / aber nicht sieden lassen / und thut dasselbige in einen Krug / so bekommt man in 3. oder 4. Tagen guten Essig.

Etliche nehmen auch Weinstein / legen selbigen 10. Tage lang in einen guten Wein-Essig / thun ihn denn wiederum heraus / und lassen ihn in der Sonne / oder auf einem warmen Ofen wiederum wol trocknen und dörre werden / darnach thut man solchen wiederum auf 10. Tage lang in guten Essig / verfähret also damit zum drittenmahl / je öffter man nun solches wiederholet / je besser es ist. Endlichen zerstösset man es alles zu einen Mehl / und verwahret es in einem Glaß auf das beste. So man nun in der Eil guten Wein-Essig haben will / so nimmt man von demselbigen Pulver / thut es in ein Glaß voll Wein / so hat man alsobalden guten Wein-Essig.

Einen verdorbenen Eßig wiederum gut zu machen.

Wann ein Essig schwach wird / so lege etliche Stücklein Gersten-Brod hinein / so wird er in zwey Tagen wieder starck / man kan auch Knoblauch-Saamen hiebey werffen.

Oder: hänge in einem Säcklein ein wenig Hefen in den Essig / so wird er auch wieder starck.

Rothen Eßig zu machen.

Lasse den Essig eine Nacht oder drey über Klapper-Rosen (Gras-Nägelein thun es auch) stehen / und schütte sodann den Essig ab / so ist er schön roth; also kanst du von blauen Korn-Blumen auch einen blauen machen.

Einen guten Bier-Eßig zubereiten.

Nimm Bier / und sieds / und wann es kalt wird / lege Sauerteig darein / und geröstete oder gebrannte Erbsen / so wird es gleich zu einem guten Essig.

Oder: werffe in die Butten / wann das Bier gieret / 13. Weitzen-Körner und Rinden von Roggen-Brod / und ein wenig Myrrhen / so wird aus dem Bier ein guter Essig.

Auf eine andere Art / guten Bier-Eßig zu machen.

Wenn man einen guten Bier-Essig haben will / so nimmt man das Bier / lässet es sieden und wiederum kalt werden / legt denn Sauertaig und geröstete oder gebrennte Erbsen darein / so hat man in kurtzem guten Bier-Essig.

Oder: man wirfft in ein Fäßlein / darinnen das Bier giehret / eine halbe Hand voll Weitzenkerne / Rinden von Birckenholtz / gebähetes Brod / und ein Stücklein Myrrhen / so wird auch in kurtzer Zeit aus dem Bier ein guter sauerer Bier-Essig.

Ende des dritten Buchs.

Andern Theils Viertes Buch/
Von der Baumeisterey.
CAPUT I.
So zwar meistens auf dem Lande von der Art und Weise zu bauen / handelt.

DJe Baumeisterey ist eine solche Kunst / gewisse Regeln vorzuschreiben/ wie man einen schönen Bau aufführen möge / welche wir nun nach und nach auf das Kürtzeste anzeigen wollen:

Die I. Regel.

Die zeiget an / daß ein rechtschaffner und wohlerfahrner Baumeister mit vielen Künsten und Wissenschafften begabet seyn solle. Dann Erstlichen/ solle er die Principia der Erdmeß-Kunst vor allen wohl verstehen / dann ein Baumeister muß von dem Erdmessen den Gebrauch des Senckels und Winckelhackens / wie auch die Anordnung des Richtscheides/ Meßstabs/ und der Linien/ aus dem Fundament verstehen und wissen. Für das Andere / solle auch ein Baumeister in der Sehe-Kunst ziemlich erfahren seyn/ dann es muß ein Baumeister gleichsam durch die Sehe-Kunst in den Gebäuen das Liecht von gewissen Himmels-Refieren nehmen; welches dann eine sonderliche Kunst ist. Für das Dritte / solle er sich auch nicht weniger auf die Rechen-Kunst wohl verstehen/ und darinnen auf das beste erfahren seyn/ weiln ohne dieselbige keine Probe der Gleich-Förmigkeit angestellet werden kan. Für das Vierte / solle er auch in der Wissenschafft der Natur wohl erfahren seyn/ dieweiln offt unterschiedliche natürliche Fragen von den Wasser-Leitungen/ Beschaffenheit der Lufft/ und Veränderung des Erdbodens vorfallen. Für das Fünffte / solle er ein Forscher der Antiquitäten seyn/ dann die Historien bringen / wie allen andern Künstlern / also auch den Baumeistern / einen trefflichen Nutzen. Zum Sechsten / solle er auch in der Artzney-Kunst ziemlich erfahren seyn / weiln ein Baumeister wissen muß / welche Oerter gesund oder ungesund seyn/ und noch viel andere Dinge mehr/ die die Gesundheit betreffen. Zum Siebenden / muß er vor allen eine rechte Wissenschafft des Stadt-Rechts haben/ dann er muß vollkömmlich wissen und verstehen / wie hoch er seine Gebäue führen solle / welches gemeine Wände seyen; was es vor eine Beschaffenheit habe mit dem Trüpff-Recht/ mit den heimlichen Gemächern/ Liechtern/ Fenstern/ Einreiß- und Wasser-Leitungen/ und was dergleichen Dinge mehr seyen/ die zum öfftern viel Streitens und Rechtens hernach verursachen. Zum Achten / ist es auch gut / so er eine Wissenschafft in der Stern-Kunst oder derselben Bedeutung hätte. Dann er muß wissen und erkennen die Beschaffenheit des Auf- und Niedergangs / Mittags und

Mitter-

Mitternachts/der Tag- und Nacht-gleichen Zeit/und der Sonnen-Wenden.

Diese erzehlte Wissenschafften alle erfordert der allerfürtrefflichste Baumeister Vitruvius an einem Baumeister. Jedoch hat es hiermit gar nicht diese Meynung / daß ein Baumeister in diesen erzehlten Dingen eben gantz perfectionirt seye / und wohl excelliren solte / und nicht eben nothwendig in der Artzney-Kunst ein Galenus, oder gar ein Hippocrates, in der Sterndeutung ein Ptolomæus, in der Mahlerey ein Apelles, und in der Music- oder Thon-Kunst ein Aristoxenus seyn solte; sondern daß er von denen Dingen nur soviel gute Wissenschafft habe / welche aus allen Künsten und Wissenschafften zur Bau-Kunst dienlich seyn können.

II. Ein Bau-Künstler solle einen Maasstab und Zirckel gebrauchen/ welche ihme zu Haupt-Instrumenten dienen sollen/ dann an diesen beyden hat ein Bau-Künstler Lebens-Zeit zu künsteln schon genug / dieweiln der Zirckel ein Ursprung aller Proportion ist/ derer ein Bau-Künstler benöthiget ist.

III. Der Endzweck eines Gebäues solle dem Bau-Künstler immerdar vor Augen seyn und schweben. Dann das Ende eines Dinges bringet den Mitteln gute Maas und Ordnung zu wegen. Der Endzweck aber/nachdeme sich ein Baumeister zu richten hat/ist die Befestigung/Nutzbarkeit und Schönheit der Gebäue / und zwar soviel entweder anbelanget die Beschaffenheit der Vorsehung vor bösen Wetter und schlimmen Feinden/ als auch der Anmuthigkeit und Belustigung. Diese zwey Endzwecke muß man miteinander vereinbaren/ und gar nicht voneinander scheiden/ wo einer ein vollkommenes Gebäu überkommen will. Vors erste muß man Sorge tragen vor die Befestigung/ hernach vor die Nutzbarkeit/ und dann vor die Lieblichkeit. Die Befestigung aber nimmt man in acht/ wann man einen guten starcken Grund leget/ und die auserlesenste Materien hierzu herbey schaffet. Die Nutzbarkeit wird beobachtet/wann eine bequeme Anordnung der Oerter und Abtheilungen sich ereignet. Die Schönheit wird vorgestellet / wann alle Eintheilung in rechter Proportion und Gleichförmigkeit erscheinen.

IV. Das Holtz zum Bauen solle man hauen vom neuen Herbst an/bis die Westwinde zu wehen anfangen/ nemlichen um den achten Hornungs-Tage. Die Ursache/ dieweiln die Bäume im Frühling schwanger werden/ und den Safft nach den Aesten schicken: Im Herbste aber/da die grüne Zweige/ wegen Zeitigkeit der Früchte absterben / kommt der Safft aus der Erden in die Wurtzeln / da dann die Bäume ihre Stärcke wieder bekommen / und zu ihrer vorigen Krafft gelangen / darauf sie alsdann die Winter-Lufft fest zusammen ziehet.

V. Das Bau-Holtz solle man im abnehmenden Mond fällen/ und die heitern Tage den gewölckichten vorziehen/ die Ursache dessen wird man hernach anderswo angezeiget finden.

VI. In

VI. In die Dicke eines Baumes/ der zum Bauen dienen solle / solle man bis mitten auf den Kern oder Marck hauen/ und alsdann denselben eine Zeitlang unter dem freyen Himmel liegen lassen/ damit durch solche Wunde oder Spalt die Feuchtigkeit und der Safft als ein Eiter heraus fliesse und abtropffe / auch endlichen austrockne / dann wann die inwendig hinterlassene Feuchtigkeiten sich zusammen setzen/ so wird daraus ein Unflat/ worvon das Bau-Holtz verdirbt. Wo aber solche Feuchtigkeit alle heraus kommet / so ist das Werck/ das darvon gebauet worden/ lange Zeit dauerhafftig.

VII. Eher man die Bäume/ so man zum Bau-Holtz gebrauchen will/ abhauet/ solle man sie zuvor rings herum ihrer Aeste (wo es möglich seyn kan) berauben / dann solches dienet zu mehrerer Trockne.

VIII Das gehauene Bau-Holtz solle man an einen schattichten Ort legen/ welcher nemlich von den Sonnenstrahlen und Winden befreyet seye.

IX. Das Bau-Holtz solle man erst nach drey Monden oder auch später zum Nutz anwenden: Dann muß solches vorher dick werden / und eine rechte Befestigung erlangen lassen / ehe man es zum vorhabenden Wercke gebrauchet. Theophrastus ist der Meynung gewesen/ man solle das Holtz/ woraus Brätter und Läden sollen verfertiget werden / gantzer drey Jahr trocknen lassen.

X. Das Bau-Holtz solle man nicht durch den Thau/ sondern nach Mittage einführen.

XI. Die jenigen Bäume / welche durch hefft ge Winde umgeworffen worden/ solle man zum Bauen nicht gebrauchen / dann es werden von dem Winde/ zum Theil die schwachen und krancken Bäume / umgeworffen / zum Theil durch gewaltsames Niederschlagen verderbet.

XII. Ein Baumeister solle zu seinem Bau die unfruchtbaren Bäume den fruchtbaren / und die Wald-Bäume den Garten- und Feld-Bäumen/ als stärckere und dauerhafftere/ vorziehen.

XIII. Die fruchtbare / frühzeitige und Frucht tragende Bäume sind sehr schwach / und dannenhero denen / so spat ihre Früchte bringen / weit nachzusetzen.

XIV. Die jenigen Bäume / welche sehr oder ziemlich bittere Früchte tragen / solle man im Bauen denen jenigen / so süsse Früchte hervor bringen / vorziehen; als zum Exempel / man solle die Eychen höher halten / als die Buchbäume ꝛc. dann die mit bittern Früchten sind fester als die anderen.

XV. Ein Bau-Künstler solle wissen/ daß Erstlichen / die jenigen Bäume / welche Wind und Ungewitter ausgestanden / zwar fester und dicker / aber doch darbey kürtzer und ästichter seyn / als andere / die in Thälern und solchen Orten / wo die Winde nicht recht rumoren können / aufgewachsen. Zum Andern / daß die jenigen Bäume/ welche in ihrem Wachsthum dauer-

haffti-

hafftiger sind als andere / auch nach dem Fällen langsamer verfaulen und untüchtig werden. Drittens / je weniger Kern in einem Holtz zu finden / je stärckere und dauerhafftigere Natur sie haben. Viertens / daß die jenigen Theile oder Stücke eines Baums / welche dem Kern am nächsten sind / härter und dicker als die anderen sind; die jenigen Theile aber / welche der Rinden am nächsten / zähere Nerven haben. Dann die äusserste Rinden ist den Bäumen an statt einer Haut / was unter der Rinden ist / an statt eines Fleisches / was aber den Kern am nächsten umgibt / an statt der Beine.

XVI. Zu den Gebäuen kan man folgende Bäume (wofern am gehörigen Bauholtz / als die bekannten Förtzen / Fiechten / Tennen ermangeln) erwählen / als welche vor andern nutzlich und bequem sind / nemlich Eychen / Hag-Eychen / Mispelbäume oder Hasel-Eychen / Aspen / Linden / Weidenbäume / Erlen / Eschenbäume / Rüstbäume / Zirbelnußbäume / Cypressenbäume / wilde Oelbäume / Welsche Nußbäume / Oelbäume / Kästenbäume / Lerchen-Bux-Cederbäume / Ebenholtz / Weinstöcke / Zirnenbäume. Unter denen kan der Erlenbaum die Feuchtigkeit am besten vertragen / und dienet am besten in Flüssen und Pfützen zu den Pfälen / ein Fundament oder Grund darauf zu setzen. Die Hasel-Eyche aber stehet nicht gut an feuchten Orten. Die Ulmenbäume / oder der Rüstbaum / wird auf einem offenen und weiten Platz fest / anderswo wird er gebogen und gekrümmet / bestehet also nicht. Wann die schwartze Tanne und der Zirbelnußbaum / oder die Fiechten mit Erde bedecket werden / währen und dauren sie eine unendliche Zeit. Eine dicke Storzen-reiche feste Häg-Eychen fraget nichts nach aller wässerichter Feuchtigkeit; dannenhero ist sie zum Häuserbauen gar bequemlich / dienet zur Lasttragung / und kan zu Säulen gebrauchet werden. Der wilde und zahme Oelbaum und die Stein-Eyche sind der Hag-Eychen gleich. Die Eyche veraltet nicht. Der Buchbaum und Nußbaum werden vom Wasser nicht verletzet; dannenhero werden sie in dasselbe vergraben. Der Rüstbaum / die Eyche / und der Welsche Nußbaum / sind zu den Leg-Brettern unbequem / weiln sie gar leicht zerbrochen werden. Der Cypressenbaum dienet zum Stockwerck eines Hauses / weiln er nicht wurmstichig wird / auch nicht veraltet / noch auch von sich selbsten einige Ritze bekommet. Der Lerchenbaum erhält die Last eines Gebäues gar fest / steif und langwierig / widerstehet auch der Fäulung und dem wurmstichigen Wesen.

XVII. Zu den Säulen können der wilde Hartz- oder Zirbelnbaum; item / der Maulbeer- Ahorn- oder Maßholder- und Rüstbaum gebrauchet werden.

XVIII. Zu den Balcken und Latten kan ein Baumeister Förtzen- oder Tannenholtz gebrauchen / dann darzu ist es höchst dienlich: dann es träget sehr

schwere Last / und ist den Wänden nicht beschwehrlich / es dienet auch zu den Bettstätten/ Läden/ Stühlen/ Bäncken und Tischen ꝛc.

XIX. Der Nußbaum lässet sich zum Bretter-Werck gar artlich verarbeiten/ und ist dannenhero anderm Holtz vorzuziehen.

XX. Die Sprisseln an den Leitern werden von Heinbüchen- und Ahorn- oder Maßholder-Holtz am füglichsten verfertiget.

XXI. Die Röhren zu den Wasserleitungen werden aus Fiechtenschwartz Tennen- oder Rüstbaumen-Holtz gemachet; das Holtz/ darauf man mahlet die Wappen und Tafeln / von Lerchen- Cedern- Cypressen- weiß und schwartz Pappelnbaum/ Holderbaum und Feigenbaum.

XXII. Einem Baumeister muß die Natur der Steine nicht unbekannt seyn / welche zu den Gebäuen gebrauchet werden. Er muß derohalben erstlich wissen / daß die jenigen Steine / welche aus weichen Stein-Brüchen gegraben werden / sich besser und leichter arbeiten lassen / und an bedeckten Orten wohl dauren / in offnen und unbedeckten Orten aber / wo sie der hefftigen Kälte/ den Eißzapffen und den Reiffen unterworffen / leichtlich zerfallen und zerrieben werden; Ja auch an solchen Orten / die nahe am Meer liegen / vom saltzichten Wesen durchfressen / gantz undauerhafft seyn. Er muß für das andere wissen / daß die mit Sand vermengte Steine rauh/ die mit Goldfarben Fünckleín versehene / hingegen sehr hart und widersetzlich; die mit schwartzen Pünctlein besprengte / grob / und im Arbeiten streng; die mit eckichten Tüpffelein bezeichnete stärcker seyn als die jenigen so runde Tüpffelein haben; Ja er muß wissen / daß je kleiner die Tüpffelein sich befinden / je dauerhaffter der Stein / je reiner und klärer die Farbe / je schwächer der Stein/ und je weniger Adern darinnen befindlich / je vollkommener derselbige zu seyn pflege. Er muß für das dritte wissen / daß die in den Steinen erscheinende gefärbte Adern im Arbeiten gefolgige / die zarten Adern widersetzliche/ die gekrönte hartneckichte/ die gleichsam zusammengeknüpffte/ grobe und rauhe Steine/ andeuten. Wann viel Adern vorhanden / so bemercken sie einen Stein / der nicht gleich durch einerley Art hat / und dauerhafft ist. Er muß für das vierte wissen / daß ein angefeuchteter Stein / besser als ein trockner mit dem Eisen kan gearbeitet werden.

XXIII. Die Bau-Steine solle man im Sommer und nicht im Winter brechen / hernach eine Zeitlang unter dem freyen Himmel liegen lassen / und vor zwey Jahren zu keinen Bau gebrauchen / dann man muß vorhero Frost/ Platzregen/ und andere ungestümmig Ungewitter über sie ergehen lassen / darmit sie hernacher desto dauerhaffter und besser allen Zulauff und widrigen Wesen widerstehen mögen. Welche verletzet und verderbet sind/ kan mans im Bauen unter die Erden legen / die andern aber / so von Natur gut sind/ solle man dem freyen Himmel im Bauen entgegen seyn.

XXIV. Ein

XXIV. Ein Baumeister solle wohl zuschauen/daß die zum Gebäu verordnete Ziegelsteine nicht von sandichten Adern / steinichten Leimen gebrennet werden/damit sie nicht gar zu schwehr seyn mögen/damit sie nicht vom steten Platzregen benetzet / allgemählich an der Wande abfallen / damit auch über das die Spreuer / die den Leimen untermischet werden / wegen der Rauhigkeit nicht mögen unbekleben bleiben. Man muß sie derohalben aus weißlichter/ kreydigter oder röthlichter Erde/ oder auch aus groben Sande brennen.

XXV. Die besten Ziegelsteine könte man wohl im Frühling oder Herbste machen / und nicht alsobalden / nachdeme sie verfertiget worden / in den Ofen thun / sondern zuvor wohl trocknen lassen. Sie werden aber in langer Zeit nicht recht vollkommen dürre werden / auch besser im Schatten als an der Sonnen getrocknet werden.

XXVI. Zur Zeit der Sonnenwende solle man keinen Ziegel machen/ dann die Sonne wird verursachen / daß man sie äusserlich vor trocken hält/ da sie doch inwendig noch naß seyn möchten/ und also hernachmaln im Trocknen sich zusammen ziehen. Es müssen auch die Ziegel gantz durchaus trocken seyn/ damit wann sie etwan noch frisch und feucht auf das Gebäue kommen/ und mit ihnen das Dach überzogen und überlegt wird/ sie nicht in ungleicher Höhe erscheinen/ mit ihrer Zusammenziehung voneinander weichen/ und von ihrer Zusammenfügung mögen zertheilet werden.

XXVII. Wann die Noth erfordert / zu Winters-Zeit die Ziegel zu machen/ solle man sie alsobalden mit dem allertrockensten Sande überdecken; machet man sie allein im Sommer / so müssen feuchte Spreuer darüber gestreuet werden/ auf solche Weise werden sie nicht zerspringen/ noch sich zusammen ziehen/ und krumm werden.

XXVIII. Ein Bau-Künstler solle wissen/daß zum Kalch-machen dürre/ faule und erschöpffte Steine nichts nutz seyn / dann ein guter Kalch muß am Gewichte den dritten Theil weniger haben/ als die Steine vorhero gewogen.

XXIX Ein Stein/woraus der Kalch zum Gebäue solle gemachet werden/ solle nicht Erdicht seyn/ weiln die Erde den Kalch unrein machet.

XXX. Die beste Zubereitung des Kalchs ist aus weissen / harten und sehr zähen Felsen/ Felder- und Kieselsteine / welchen Kalch zu Gewölben und Schwibbögen grossen Nutzen schaffen wird. Der jenige Kalch/welcher von löcherichten Steinen zubereitet worden/ dienet zum übertünchen/ dann er lässet sich gerne ziehen und anmachen / und bekommen die Gebäu darvon ein herzliches Ansehen.

XXXI. Aus dem gesammleten kugelichen / braunen und sehr harten Bach- oder Flußsteinen wird ein sehr guter Kalch zubereitet / doch wollen viel die ausgegrabene und gehauene fast für besser/ als die zusammen gelesene halten / wie dann auch/ die aus einem schattichten und feuchten Steinbruch

genommene Steine denen jenigen vorzuziehen/ welche aus dürren Grunde gegraben werden.

XXXII. Ein Baumeister solle wohl zusehen/ daß der Kalch/der da solle gebrannt werden / nicht vor der Zeit dem Feuer entzogen werde / man muß aber wissen/ daß die Steine durch Hitze der Feuerflammen unter 60. Stunden nicht können zum Kalch gebrennet werden.

XXXIII. Der jenige Kalch ist nichts nutz/ welcher aus dem Ofen nicht Stuckweiß/ sondern nur Bröcklein weiß/ und gantz zerfällig getragen wird. Im Gegentheil aber ist der jenige trefflich gut / welcher weißlicht / leicht und klingend ist/ ja welcher mit Wasser besprenget/ viel Dampff von sich giebet.

XXXIV. Ein Baumeister solle zu Verfertigung der Gebäue auch einen guten Sand erwehlen. Der beste ist/ der wird von vielen gehalten der Fluß-Sand / welcher aus den Bächen genommen. Der Ufer- oder Meer-Sand ist der schlechteste / aber zum Tünchen am bequemlichsten / wann sein saltzichtes Wesen mit süsser Feuchtigkeit abgewaschen wird. Der Fluß-Sand ist feuchter als der gegrabene/ und deßwegen zu der Tünche bequemlicher und geschickter. Der beste Sand ist/ welcher mit der Hand zerrieben / ein Geknarzn von sich giebet. Der jenige aber ist nichts nutz / welcher an ihme selber lind ist/ und mit seiner Farbe und Geruch der leimichten Erden gleich kommet. Ingleichen der jenige/ welcher im Wasser zerröhret/ selbiges sehr trüb und schleimig machet / und so viel von der Bau-Kunst / wie solche Weberus in seinen curiosen und fruchtreichen Discursen beschreibet.

CAPUT II.

In welchen von allerhand Arten des Holtzes/ wie nemlich solches zu fällen/ zu verbauen/ oder wie man sonsten künstlich damit umgehen solle/ enthalten ist.

Auf was Weise zu wegen zu bringen/ daß das Holtz im Feuer nicht brenne/ noch verbrenne.

HOltz und Getäfel mit Alaun beschmieret/ brennet nicht/wird auch nicht vom Feuer verletzet. So sind auch die Pforten / Thüren und Esterich/ so sie mit Grünspahn gefärbet/ wo nur derselbe zimlich dick daran klebet/und Alaun/wie auch Aschen/von Bleyweiß darunter gemischet worden. Dessen hat Archelaus, des Mithridatis Landpfleger / eine Probe gethan / an den höltzernen Thurn wider den Römer Sillam, welchen er vergeblich anzuzünden sich unterstanden. Eben auf solche Weise solle Julius Cæsar ein unverbrentliches Castell / um den Fluß Podum oder Po erbauet haben / wie Plinius bezeuget.

Wie

Wie ein Stuben-Ofen aufzusetzen / der lange Wärme hält / darbey auch viel Holtz zu erspahren / absonderlichen an solchen Orten / da das Holtz theuer zu kauffen.

Erstlichen / wann der untere Stock des Ofens aufgesetzet / so beleget man denselbigen mit breiten eisernen Schienen oberhalb / nach Anleitung der Figur. Es sollen aber die Schienen Creutz-weise / und fein eben und gleich aufeinander wie ein Gegitter genietet werden / also / daß man dieselbige mit gebackenen Steinen bedecken könne. Daferne man aber eine eiserne Blatte in solcher Grösse bey Handen haben könte / so die Neben-Seiten des Ofens dieses untern Stockes bedeckte / so wäre es besser.

Anderns / wo nun der Ofen besagter massen mit Schienen beleget / so sollen dieselbige mit wohl ausgebrannten gebackenen Steinen nach ihrer Breite überleget / und wo sie aneinander stossen / mit Hafner-Leimen unten und oben wohl verstrichen und verwahret.

Drittens / bey dem Eck auf der rechten Hand vornen gegen die Stube solle man durch die Uberlegung der Schienen ein geviertes Loch / ohngefehr in der Grösse eines gebackenen Steines / offen lassen / darmit die untere Hitze vom Feuer Platz habe / hinauf- und durchzugehen / wie bey ✝ in der Figur zu sehen.

Viertens / ferner setzet man die Seiten des zweyten Stockes dieses Ofens / wie gebräuchlich / auf / und machet in der Mitten / nach der Länge des Ofens noch eine Schied-Wand von gebackenen Steinen / nach dem schmalen Wege mit Hafner-Leimen / aufeinander gesetzet / in solcher Höhe / als dieser zweyte Stock kommen solle.

Fünfftens / zu Ende oben in dieser Schied-Mauren / nach der Kuchen zu / lässet man wiederum ein geviertes Loch in voriger Grösse / wie solches unten bey den eisernen Schienen gelassen / bedecket hernach also diesen Stock oben wieder mit Schienen und gebackenen Steinen wie zuvor / und setzet den dritten Stock darauf / so ingleichen / wie die vorige eine Scheide-Wand haben solle / dessen Oeffnung oder Loch (⊙) oben gegen der Stuben hinein gewendet / damit die Hitze durchdringen / und endlichen hinüber durch eine Röhre bey N. in die Kuchen und Schornstein hinaus geführet werden möge.

Sechstens / von aussen in der Kuchen solle man einen Stöpffel oder Decklein über die Röhre und derer Ausgang machen / damit / wann das Holtz im Ofen zu Kohlen verbrannt / man dieses Lufftloch zumachen könne / damit also die Hitze darinnen bleibe / und den Ofen desto besser erwärmen könne.

Nota: Uber dem Ofen-Loch aussen in der Kuchen solle man kein Rauch- oder Lufft-Loch machen / wie sonsten insgemein gebräuchlich: Dann dadurch gehet ebenmäßig die meinste Hitz hinaus / weiln sich dieselbige allenthalben in dem Ofen anstösset: Es wird aber die Hitze durch die Schied-Mäuerlein und Böden gefangen / daß dieselbe nicht anderst / dann oben durch die Röhren

wieder hinaus gehen möge/ wie dann solches in der Figur mit allen Umständen deutlicher zu sehen/ und man sich darnach wird richten können.

Siebendens/ wolte man durch die Ofenblatten einer Seite des untern Stockes ein eisern Thürlein machen/ also/daß man in der Stuben das Feuer in Ofen schüren/ und darbey kochen könne/ wäre solches noch bequemer/ bevorab im Winter/ da man das Holtz spahren/ und auf dem Herd nicht gern ein grosses Feuer haben wolte; worbey dann in acht zu nehmen/ daß man unter dem Fuß des Ofens in der Stuben zuvor mit Steinen solchen ausmauren solle/ damit so etwan die untere eiserne Ofenblatte von dem Feuer zerspringen möchte/ das Feuer dardurch nicht in die Stuben fallen/ sondern gleichsam mit einem Gewölblein verwahret werde.

Achtens/ bey der lincken Hand in der Wohnstube/ zwischen dem Ofen und der Stubenwand E und * solle ein klein Schälterlein oder Thürlein (☽) durch die Wand in die Kuche gemachet werden/daß man daselbsten das Essen aus- und einlangen könne/ die Grösse muß sich richten nach den Schüsseln/ und derselben Grösse/ so man daselbsten aus- und eingeben will.

NB. Dieses Thürlein solle man inwendig in der Stuben mit einem starcken Riegel wohl verwahren/ damit bey der Nacht/ oder sonsten in Versperrung der Stuben/ durch die Kuchen/ niemand einschlieffen möge.

Neuntens/ in der Kuchen mit Fassung des Schornsteins/ und dessen Bussem solle man jederzeit in acht nehmen/ daß derselbige grösser als der Herd/ nicht zu hoch von der Erden auch nicht zu flach über dem Herd ausgebreitet/ und auch nicht zu enge gemachet werde. Dann so er zu enge/zu flach/ zu schmal und zu hoch von der Erden/ wird man gewißlich Rauch genug in der Kuchen haben/ und also viel Ungemach erdulten müssen.

NB. Man kan auch sonsten an statt des Ofens ein gantzes Gemach erwärmen/so man einen Feuerherd in ein Gemach bauet/und an statt der Wand eine gegossene eiserne Blatten einrichtet/ dergestalten/ daß solche wie ein Behalter etwas tieffer in das Gemach gehet/ wann man nun auf dem Feuerherde kochet/so erwärmet sich die Blatte/ dardurch dann die gantze Stuben oder das Gemach warm wird. Es könte auch wohl ein anderer Ofen angegeben werden/ daß derselbe eng/ und allein etliche Gemächer übereinander erhitzen könte/das geschicht mit irrdenen oder eisernen Röhren/die in die Wänden eingerichtet werden/ ist aber unnöthig/ solches gemein zu machen.

Wie man einen Bau machen solle/daß man in einer Stuben eines Ofens darbey ermangeln könte.

Dieses gehet zwar nur an/wo grosse Haußhaltungen seyn/ so daß man immer auf dem Herd Feuer hat/ und kochet/ und wo Stuben und Kuchen gleich aneinander stehen/ da bauet man nemlichen den Herd gleich an die Wand an der Stuben/ober dem Herd aber lässet man ein grosses gewölbtes

Loch

Loch ausbrechen von ohngefehr drey oder vier Schuhen / oben rund / unten eben / vor solches Loch machet man von aussen ein eisern Blech / so erhitzet es sich / ja es wird aller glühend / wann man kochet / und das Feuer an selbiges hinschieret / dardurch wird die Stuben rechtschaffen erwärmet. Was nun auf diese Weise ein Haußvatter an dergleichen Orten / wo das Holtz theuer ist / erspahren kan / ist leichtlich zu erachten / im Sommer schieret man das Feuer weit vom Bleche / oder lässt es inwendig mit Mauersteinen ausmauren.

Wie man das Feuer für Wind und Sonnenschein beschirmen kan.

Hiervon schreibet der Edle Harsdörffer / wie auch Antonius Legranus in seinen curiosen Natur-Erforscher folgender Gestalt: Es ist der Rauch / fähret der erste fort / dessen Ausgang durch die Winde und die Sonne verhindert wird / daß er nicht aus dem Schlot steigen kan / sondern wieder zuruck in die Kuchen gehen muß / ein sehr verdrießlich Ding; Solchem nun vorzukommen / hat mat folgendes erdacht: A ist die Fahne / die der Wind über der Schlot-Röhren herumer drehet. BC die Stange / darauf er sich drehet. DE der Schirm / der zwischen dem Wind oder der Sonnen deroselben Gewalt aufhält. FG und HI seynd die innere Eisen / in welchen sich die Stange ABC herumer drehet.

Holtz-Wercke für dem Feuer zu beschützen.

Man nimmt Mennig / Grünspan und mit Eßig zerfressenes Eisen-feylicht / macht solches mit einem starcken Leim-Wasser zu einer dünnen Massa an / und überstreichet das Holtz-Werck einmaln / zwey oder drey darmit / so widerstehet es der Feuer-Hitze sehr gewaltig.

Bey wenigen Feuer eine grosse Menge Speise zu kochen.

Dieses beschreibet P. Schott in seiner Magiâ Naturali also: Ich sehe / daß man bey uns in der Geistlichen und grosser Haußhaltungen Kuchen einen unmäßigen Last Holtz verthut / da nur in drey oder vier Häfen oder Kroppen Speise zu kochen sind / weiln man das Feuer an einen freyen Ort anmachet / und die Töpffe entweder über das Feuer gehängt / oder um dasselbe zur Seiten gestellet worden / die Menge des Holtzes zur Vergeudung Anlaß giebet. Die Italiäner sind hierinnen sparsamer / welche entweder Holtz-Mangel oder Theurung / folgender massen gelehret / dardurch sie mit geringem Feuer und kleinem Unkosten / eine grosse Menge Speisen für grosse Haußhaltungen / auch wohl in zweyhundert Köpffen bestehend (soviel wurden fast in unserm Römischen und Panormitanischen Collegio, als ich mich daselbst enthielte /) kochen. Nemlichen sie richten in der Kuche ein Oefelein zu / so hoch vom Boden / daß es an den daran stehenden Bauch reichet; dieses machen sie überall zu / und lassen nur vornen ein Thürlein / zu deme sie Holtz hinein legen / und richten einen Heerd an / und erneuern ihn wo es vonnöthen. Auf des Oefeleins obern Fläche / machen sie aufs höchste runde

Löcher

Löcher von verschiedener Weitung / darein sie die Töpffe und Kroppen bey ihren Handheben ergriffen/ also setzen/ daß sie die Höligkeiten und Löcher eben recht anfüllen/ daß des darunter gemachten Feuers Hitze nicht heraus schlage. In beygesetzter Figur ist A B C D der Kuchen-Mauer / daran das Oefelein stehet / der Kuchen-Laden C D E F, das Oefelein G H N O, dessen obere Fläche G H I K, die fünff Crayßlein verschiedener Grösse / sind die fünff Löcher von ungleicher Weitung / der halbe Crayß V ist der Ort für einen grossen Kessel / Wasser für der Kuchen Nothdurfft darinnen zu wärmen. L M ist der Zwerchfall oder Unterschied von überzwerchen Steinen mit eisernen Rösten vergittert / damit das Oefelein in zwey Fächlein unterschieden wird/ nemlichen in das obere I K L M und untere L M N O, R ist des Oefeleins Thürlein mit einer eisern Thür verwahret / welche / wann Feuer darinnen ist / zugethan oder aufgemachet wird / nachdeme es die Noth erfordert/ durch des Zwerchfalls L M eiserne Roste / füllet die Aschen in das untere Fächlein L M N O, von dannen sie durch das aufgethane Thürlein S heraus genommen werden / T V ist das Rauch-Loch in der Kuchen-Mauer / P Q ist das Lufft-Loch an der Seite/ darein man ein eisern Bleche stecket/ und wieder heraus zeucht / wie es die Nothwendigkeit erfordert / wann man das Blech hinein schiebet/ so wird die gantze Wärme und Flamme im Oefelein verschlossen/ zeucht man es heraus / so steiget sie über sich gegen T, und wird die Hitze des Oefeleins gemildert. Diß ist es/ was ich in besagtem Italiänischen Oefelein beobachtet. Hab ich etwas verschwiegen / und nicht gemeldet / oder nicht deutlich genug erkläret / das wolle der kluge und bescheidene Leser / so dessen Kundschafft hat / großgünstig zu ersetzen geruhen.

NB. Lang nachdeme ich dieses geschrieben / habe ich fast eben diesen Meister-Fund bey dem Cardano im 10. Buch von mancherley Dingen fol. 49. mit diesen Worten beschrieben gefunden: Ein nutzlicher Ofen/ viel Dinge auf einmalen zu kochen / ist jetzo zu Mayland im Gebrauch / der da machet / daß man nur den dritten Theil so viel Holtz brauchet / als vorhin / weiln das zusammengeschlossene Feuer dreymaln mehr Kräfften hat / als sonsten. Du must ihn viereckicht/ schier zwey Elen breit und anderthalbe hoch aus Mörtel und Ziegelsteinen machen/ oben vier weite runde Löcher / nachdeme die Blatten oder Töpffe groß sind / die gantze obere Auswendigkeit bedecke mit Ertz / aber wo die Löcher sind / haue die ehrine Blatten aus/ so werden diese Stucke an statt der Deckel dienen; wo es nun wird vonnöthen seyn/ so setze die Schüsseln oder Töpffe darauf/ bedarff es keines Gefässes/ so thue den Deckel darüber / daß die Wärme nirgend zum Ofen ausschlage / unter dem obern Boden ist eine Höhle und ein viereckicht Thürlein / dardurch man Holtz und Kohlen einleget; Auf der Seiten solle zwar das Thürlein etwas breit/ aber sonsten ziemlich niederig seyn / deßgleichen auch im untern Theil.

Im

Im mittlern setze einen einfachen eisernen Rost/ dadurch die Asche hinab falle; erhellet demnach / daß das Thürlein / dadurch man das Holtz hinein leget/ in dem obern Theil seye/ das übrige in unterm. Man brätet am Spieß auch Fleisch/ wann man von der Seite des Thürleins die Brandstützen hinbey setzet: dann alldorten röstet die Glut das Fleisch / und die Flamme im obern Sitz und Fächlein oder Unterschlag treibet den Spieß um / wann man ein Rad daran machet; aber alsdann/ wann es heraus brennen muß / wird bey weitem nicht so viel gespahret. Dieses hat Cardanus.

Feuers-Brunst zu löschen.

Dieses solle eine warhaffte Kunst für die Feuers-Brunst seyn / so weyland von dem hocherfahrnen Astrologo A. G. einem guten Freund in grossem Vertrauen mitgetheilet worden: Man nimmt rein unverfälschtes Jungfern-Wachs (welches Aërem bedeuten solle) einer halben Handvoll Hirschen-Brunst / welches die Hirschen in ihrer Brunst fallen (wodurch das Feuer angezeiget werden solle) Stern-Butzen (durch welches das Wasser verstanden werden solle) und endlichen einer Nuß groß Schwalben-Nest (für die Erden) diese drey Stuck würcket und malaxiret man unter besagtes Jungfern-Wachs wohl untereinander/ und formiret endlichen eine Kugel daraus. Wann nun eine Feuers-Brunst entstehet/ oder aus Unfürsichtigkeit ein Feuer auskommet / muß man diese Kugel hinein werffen / sobalden nun solche in dem Feuer zerschmiltzet/ so solle selbiges allgemach ausgehen / und nicht weiter um sich fressen. So will man auch sagen / wann diese Kugel unter eine Thür-Schwelle vergraben wird/ solle kein Gespenste mehr in selbiges Gemach kommen/ und alle Zauberey in selbigem Hauß ihre Krafft verliehren.

Das Feuer im Rauchfange zu löschen.

Man nimmt einen Löffel voll Schieß-Pulver/ befeuchtet es mit Speichel/ daß es zu einem Teige wird/ zündet es hernach just unter dem brennenden feurigen Rauchfang an/ so gibt es einen starcken Dunst/ das muß nun zwey- oder dreymaln wiederholet werden / so wird man mit Verwunderung sehen / daß sich das obere Feuer von diesem Dampff löschet / und werden die Feuer-Pech häuffig herab fallen.

Balthasar Schnurrens Brunst-Löschung.

Man nimmt einen Laib Roggenes-Brod / verbrennt ihn / bis er gantz schwartz wird / und stösst ihn zu Pulver / nimmt hernach ein wenig Stuben kehricht / und aus einer Messer-Scheiden den Staub darauf geklopffet / in ein Bündelein gebunden/ und ins Feuer geworffen/ so verlischt es.

Einen Bau aufzuführen/ der auch durch die Winter-Sonne sehr erwärmet werde.

Cardanus Lib. 4. Subtil. sagt: Es könne wohl geschehen/ wann das Gebäue nicht starck gegen dem Horizont aufgerichtet ist; sondern also/ daß es

die Winter-Sonne allezeit Strahlenweiß empfange: Ich will demnach zu erst die Ubung/ wie Anfangs erwehnet/ vortragen / darnach solche ein wenig erläutern. Redet demnach Cardanus also/ zuvor ausnehmend den Ort/ dahin man bauen will/ habe eine Nord-Lage von 44½. Stuffen. Es sey unsere Wohnung A auf der Grund-Fläche AF von unserm Scheitel aufrecht in dem Mittel-Punct der Erden AB gericht / welche bekanntlich von dem Æquinoctial-Craiß 44. und ein halber Grad entlegen ist: Vom Winter-Craiß aber 68. demnach seye des Craises Bogen Viertel BCF, und mache BC zu 22. Graden aus denen/ da BF 90. hat. Wird demnach das Pünctlein C. 90. Theil von Tropico hyemnali oder Winterwendungs-Craiß abgelegen seyn. Wann nun die Sonne daselbst ist / und man eine flache und hohle Waltze oder Wälle AC aufrichtet/so wird sie zu Mittag gerade Strahlen haben. Man mache auch einen Bogen CF von 42. Grad/ und verzeichne die Grad nach der Sonnen Abweichung eines jeden Tages / und treibe das Gerüste AC zurucke; wird also das Gebäue ein gantzes Jahr über gerade Strahlen auffangen/ daß du vor der Zeit Kohl-Kraut und andere Früchte haben könnest/und es immerzu lustig seye. Dieses Cardanus, welches aber P. S. in folgenden zweyen Anmerckungen deutlicher erklären wollen.

I. Darmit des Cardani Meynung besser verstanden werde/so seye der halbe Mittag FBG des Orts A welcher Ort den Welt-Angel 45½. Grad erhöhet habe/und folgends die Breite oder Nordlag oder Erhöhung des Mittel-Craises auf 44. und einen halben Grad / in diesem Halb-Mittager seye der Scheitel-Punct B. Der Mittags-Vierthel seye BG. Der Norden- oder Mitternachts-Vierthel aber seye BF. Weiln nun der Æquinoctial-Circul von Scheitel-Punct B. 44. und einen halben Grad stehet/ so wird des Steinbocks Wende- oder Winter-Craiß HA von eben selbigen Scheitel-Punct B. 68. Grad entlegen seyn/ und eben darum wird der Tropicus Capricorni über dem Horizont HAG 22. Grad erhaben seyn. Wann nun in A ein Hauß oder ein Garten/ oder sonsten ein Ort ist/ welcher das gantze Jahr über der Sonnen aufrechte Strahlen haben solle / so richtet man die Grund-Fläche AC auf / die mit AB einem den Winckel HAG gleichen Winckel BAC machet / nemlich von 22. Grad und auf die Fläche AC baue das Gehäuß oder den Garten; da wird die bemeldte Grund-Fläche mit dem Gebäu/oder darauf gebauten Garten von des Steinbocks Wende-Craise AH um 30. Grad entfernet seyn / und also der in gedachtem Wende-Craise stehenden Sonne ihre Strahlen aufrecht oder Winckel-mässig bekommen / wann man ferner alle Tage im gantzen Jahr die Grund-Fläche AG gegen F im Viertel BF so viel hinunter ziehet und erniedriget / als die Sonne gegen B im Viertel GB aufsteiget und erhöhet wird/ so wird die Grund-Fläche AC immerzu von der Sonne neuntzig Grad abgelegen seyn / und allezeit die Sonnen-Strahlen zum wenigsten gerad auf den Mittage empfahen.

II. Dem

II. Dem Scaliger in der 85. Sinn-Ubung über den Cardanum will nicht gefallen / daß man des Cardani Rath in Zurichtung eines Winter-Gebäues Folge leiste. Dann dieselbe Wand / spricht er / die du wilt unter die Winter-Strahlen bauen / wird über meinen Kopf fallen / solche Sonnen-Camin magst du dir selber bauen: Aber nichts desto weniger ist des Cardani Erfindung sinnreich / und könte zum wenigsten zur Erbauung der Gärten / wiewoln nicht ohne Unkosten gebrauchet werden. Aber weiln die Grund-Fläche AC und der gantze Garten selbst nach dem Horizont FG gelencket wäre / was werden die Bäume / Stauden und die Stengel der Kräuter und Blumen mit der Grund-Fläche AC für einen Winckel bekommen? ohne Zweiffel einen solchen / wie sie einen anjetzo mit der Grund-Fläche eines Berges / die gleicher massen geneigt ist / machen. Aber was sie auch für einen machten / müsten auch die Bäume und Kräuter immerzu darnach gerichtet werden / indeme dieselbe Grund-Fläche immerzu bald so / bald wieder so zu halten ist. Ich geschweige andere Unbequemlichkeiten mehr.

Einen Wind-Camin zu machen.

Dieses beschreibet der Author joco-seriorum Naturæ & Artis sive Magiæ Naturalis so wohl auch vorhergehendes also: In des Persischen Sundes Meer-Enge ist eine Insul und überaus herzliche Stadt / Nahmens Armutia, unter dem 27. Grad oder Stuffen der Nord-Angel-Höhe / so unfruchtbar und nichts desto weniger an allen Sachen so reich / daß man wohl glauben möchte / daß in der gantzen Welt keine Stadt in denen also Reichthum mit Armuth / Uberfluß mit Unfruchtbarkeit / Unbequem- mit Bequemlichkeit / in deme die Kunst und Wissenschafft die Natur überwältiget / verbunden und vereinbaret seyn. Dann dieselbige Stadt ist um des Orts Gelegenheit und doppelten Hafens willen / der gantzen Insul zu einer Handel-Stadt und Niederlag aller ihrer Wahren erwachsen / welche aus Osten / Westen / Norden oder Suden verhandelt und verführet werden. Ohne andere Beschwerlichkeiten ist auch die Hitze so unerträglich groß / daß fast alles zu brennen scheinet / und sonsten nirgendswo auch unter dem Æquator selbsten keine so unsägliche Hitze zu finden. Dahero ist eine verwunderliche Dürre allda / wie beyde des Saltzes und Schwefels Beschaffenheit ist / auf denen beyden das gantze Eyland gemacht zu seyn scheinet / und ist gewiß / daß die Wasser daselbsten in dem Sommer zu Saltz / wie bey uns im Winter zu Eis werden. Aber der unerträglichen Hitze pfleget die Kunst etlicher massen auf diese Weise beyzukommen und abzuhelffen. In den Hauß-Ehren oder Höfen machet man aus kaltem Wasser Wannen-Bäder / darinnen übernachten sie / biß an den Hals darinnen sitzend / beyde der Hitz zu entgehen / und auch den Schlaff herbey zu locken / gleichsam als in weichen Pfülben / weiln die Nothdurfft solches in eine anmuthige Sänffte

verwandelt. Also habe ich in P. Casparis Barzæi Leben / welches P. Nicol. Trigaultius beschrieben / gelesen / deren jener etliche Jahr in selbigem Eyland und Stadt sein Leben geführet hat. Ein anderes Mittel / die Häuser zu erkühlen / dessen sich die Inwohner selbigen Orts bedienen sollen / erzehlet Scaliger in der 85. Exercit. wider den Cardanum. Dann sie machen Rinnen vom Dache / die weit herausgehen / wie eine weite Multe / deren äussere Wand eine sehr hohe Zinne hat / die nicht höher ist / als die Wände des Hauses; die Seiten und Mauer aber / so von hinten ist / ziemlich hoch / derohalben lässet dieselbe hindere Mauer die daran gehende Winde nicht durch / sondern der vornen und zur Seit gefangene Wind lässet sich durch die Röhren in die Süber hinab / deren Böden und Bühnen durchlöchert und durchgängig sind. Also gewinnen sie durch die an vier Orten erbaute Wind-Multen an sich / sie mögen herwehen / aus welcher Welt-Gegend sie wollen. Die Röhren nennet Scaliger Anemo-Caminos, oder Wind-Cammer / nicht daß sie die Winde ausdämpffen / sondern vielmehr auffangen / die man sonsten auf Teutsch Windfänge nennen möchte. Dergleichen Wind-Caminen Abbildung setzet Scaliger also her / darinnen A B die hindere Mauer A C und B D die Seiten-Mauer / E der vordere Theil des Rohrs wie eine Multe offen zu sehen ist. In der Mechan. Hydro-pnevmatica part. 2. class. 3. Machin. Pragmat. 1. 2. 3. 4. & 5. hat P. Schott verschiedener weisen Wind-Kammern zu machen vorgeschrieben / die einen Wind von Wasser-Fall oder Aufblasung eines Balges an die Hände geben / dergleichen Kammern können auch zur Sommers-Zeit Wind in die warme Zimmer bringen / wann keine andere Mittel vorhanden sind. Von eben dieser Sache / wie nemlich der Wind in ein Gemach zu bringen / hat er auch in der Magia part. 3. lib. 7. Synt. 2. Exper. 2. gehandelt.

Mit einem von Wasser getriebenen Rad einen Bratspieß zu wenden.

Dieses beschreibet der Author Magiæ Naturalis mit diesen Worten: Ich habe irgendwo in einem vornehmen Closter gesehen / wie das in die Kuche geleitete Wasser / durch einen nach Belieben darzu gerichteten höltzernen Canal / über ein Kobel-Rad herab gegossen / eine lange in besagtes Rad gehende Stange umwandte / und unter der Kuchen Gewölb / daß es den hin und wieder lauffenden Koch nicht verhinderte / an die Mauer gegen über geleitet war / darein war zu End bey besagter Mauer ein anderes Zahn-Rad angemacht / daß die eingesteckte Rad-Wälle und damit eine Stange und ein anders in die Stange gemachtes Rad / und hiermit der Bratspieß vermittelst einer andern Rad-Wälle umtriebe. In beygesetzter Vorbildung oder Figur seye A der Herd. Die gegen das fliessende Wasser stehende Mauer B C. Das springende Wasser D. I H G der höltzerne Arm in G. ein Loch

habend

habend darein/ und in das Loch E eine lange Stange gesteckt ist/ dieser ist das Kübel-Rad T eingefügt / welche Kübelein / wann sie voll Wasser werden / durch ihr Gewicht hinunter sincken / und das Rad mit der Stange E G umtreiben. F ist das gezahnte Rad in die Stange gefüget/so mit seinen Zähnen in die Kerblein der ausgehölten Rad-Wälle K greifft. L M ist die Stange/ darinn die Wälle K gehet. B L ist der eiserne Nagel/ in welches Loch L und das Loch M die Stange L M geschoben ist / daß sie leicht umgehe. Um diese Stange ist ein ander gezahntes Rad N geleget/so Waag-recht lieget mit untersich gekehrten Zähnen. C O ist der Bratspieß in das Mauer-Loch C und in das Loch R des eisernen Stabs R S geleget. Q ist die eiserne gekerbte Wälle/ mit dem darum gethanen Bratspieß/ dessen Kerben oder Hol-Kälen die Zähne des Rads N bebeissen. Indeme nun das Wasser aus D über das Rad T herabfällt / so treibt es mit seiner Stange E G umlauffend das Rad F um / dieses aber zeucht die Wälle K herum / diese die Stange L M, mit dem Rad N, und dieses die Wälle Q mit dem Bratspieß O C und den Braten T. Wilt du haben / daß das Gerüst still stehe / so leite das aus D fliessende Wasser anderstwohin durch den Canal darunter. Brauchet man das Gerüste nicht / so thue man den Bratspieß C und die Stange M L hinweg/ darmit sie niemand hindern.

Künstlicher Weise einen Bratspieß gar leichtlich umzutreiben.

Es ist der Handgriff bekandt/ dessen man sich ingemein / die Bratspiesse umzuwenden bedienet / da vermittelst eines Zug-Rades / welches inwendig ein stählern Blech übersich gewunden hat/ die Zähn-Räder umgetrieben werden. Dann so lange das zuvor mit einer krummen eisernen Handheben aufgewundne Blech umlaufft / so lange wenden sich die Räder mit samt dem Bratspieß um; weiln es aber beschwerlich ist / das Blech so offt aufzuziehen / und es leicht geschehen mag / daß es aus Vergessenheit / Unachtsamkeit / oder vieler Beschäfftigung des Kochs gar unterlassen wird/ könte gar wohl ein anderer leichtlicher Werckzeug/damit der Bratspieß für sich selbsten und immerzu bey gutem Feuer umwendet/ gebrauchet werden; welchen Cardanus im 12. B. von mancherley Sachen C. 58. mit diesen Worten beschreibet. Man stosset ein eisern Blech zu beyden Seiten des Camins in die Mauren/in demselben ist ein Loch/in welches des umlauffenden eisernen Blechs Spitze gehet; das Blech ist dünn / und hat zu niederst ein zweckicht oder kerbichtes Eisen / dessen eine Spitze etwas stumpff in das ober Loch mit einem Nagel gehefftet wird / in welchem er umlaufft / in selbigem Nagel bey dem obern Loch ist an der Seit noch ein ander Loch in welches man des eisernen Stabes Spitzen stösst / bey der Spitze/ so ein Nagel stehet / ist ein eisern Rad mit Zwecken beschlagen/ also/ daß die Zincken in das Eisen kommen/ darzu auch die umlauffende Spitz/ wie auch im andern Theil/ so in den Ring geschlossen. Bey der

Mitte ist ein mit vielen Craißen ausgehöltes Rad / um welche Hölen eine eiserne Kette lieget/ die um den eisernen Craißring gehet / und den Bratspieß umfasst/daß so viel geringelte Hölen vom höltzern Rad sind / auch so viel Ketten seyn / und so viel Bratspieß darein sie gestecket werden. Geschicht also / daß der Rauch das Windloch / so mit den Flügeln ungleich gemachet wird / und gleichsam gewieget / umtreibe; dardurch die Wälle das Rad herumtreibet/ so von wegen Ungleichheit die Kette mit sich ziehend/das Rad des Bradspießes umtreibet. Es laufft aber das Windloch so leicht herum/weiln es ingleichen Gewicht und Schnur-recht hanget / daß es auch ohne Feuer / wann der Bratspieß nicht daran ist / auch die Rad-Wälle mit dem angesteckten Rad umtreibet / und dieses durch gewisse und nicht dunckele Ursachen / dann die Lufft ist unter dem Camin eingeschlossen/dieweiln er in eine Enge gebracht/ eine Krafft hat/wie wir auch von den Schrifften haben angezeiget/und ist solches ein Anzeigen/ daß die Lufft übersich fahre/ dieses beschiehet am meinsten/ wann das Gerüst leicht ist / und wohl ausgeputzt / und der Camin bey dem Wind-Blech allenthalben ringsherum beschlossen / daß kein Lufft mehr heraus komme. Ich (als der Author Magiæ naturalis) nenne es jetzt einen Camin / damit man mich besser verstehe / wie ich es anderstwo nach meiner Willkühr gebraucht habe / nicht unwissend / daß in Lateinischer Sprach deutlicher Focum, das ist ein Herd- oder Feuerstatt heissen solte. Es wird mehr von Flammen als Rauch getrieben / wegen der schnellen Bewegung; von von der Glut geschiehet es gantz und gar nicht / dieselben Bratspieß müssen auch rund seyn an dem Ort / da sie auf dem Feuer-eisen oder Drey-füssen liegen / dann etliche Dinge lassen sich bald umtreiben. Daß aber gemeldtes besser verstanden werde / so wollen wir auch hinbeyfügen / und erklären die Vorbildung/ so nach Cardani Vorbildung obenhin entworffen/von uns aber um ein merckliches vollkommener ausgeführet ist. A ist der Herd / darauf das Feuer gemacht ist. B C ist die Mauer des Camins. Q R das eiserne Blech in die Mauer gefügt. D ist das Loch im Blech. D E der rechte Arm in das Blech geschoben / darinnen das E, das in der Mitten ausgehölte Loch ist. E K ist die eiserne Stang / so an der untern Spitz in das Loch E gehet / also / daß sie sich leicht umtreiben lasse. I ist das dünne Windblech. F die gekerbte Rad-Wälle. B R der mitten in die Camins-Mauer geschlagene Nagel / in dessen Loch K der ober Spitz der eisern Stange E K gehet / also/ daß die Stange im Loch leicht umgewendet werden kan. Im eisern Arm D E ist bey der Seiten ein ander Loch P, in welches Loch und das andere H der eiserne Stab P H geschoben ist / darein ist das eiserne Zahn-Rad G (also / daß die Zähne oder Zincken die Kerblein der Rad Wälle F ergreiffe) und die höltzerne Rad-Wälle L mit vielen Zacken und Ringlein rings herum ausgehölet / daß um jedes eine besondere Kette gelegt werden kan / gesetzt.

C M ist

CM ist der Bratspieß. O der Braten. N das eiserne Rad in dem Bratspieß geschoben / und rings herum ausgehölet / die Kette zu halten / so von L in N und von N in L gehet. Wann das Gerüste nun also zugerichtet ist / und der Rauch übersich gehet / so wird das Windblech I umgetrieben / und mit demselben die Stange K E zusamt der darein gesteckten Rad-Wälle F, diese Rad-Wälle nach und nach die Zähne des Rads G ergreiffend / treibet dasselbe und mit dem Rad die Stange E H und die darein gefügte Rad-Wälle L. Diese ziehet / die ihr angelegte Kette auf einer Seit übersich / an der andern untersich / die Kette treibet das Rad N und mit demselben Bratspieß C M, und den daran gesteckten Braten O.

Einen Schornstein zu bauen / der den ausfahrenden Rauch nicht wieder zuruck lasse.

Es ist eine gemeine Plage / sonderlich in unsern Landen / daß die Schornsteine gemeiniglich den Rauch nicht hinaus lassen / sondern wieder zurücke in die Häuser und Gemächer schicken: so zwar um zweyer Ursachen willen zu geschehen pfleget / entweder / weiln der Rauch hinaus zu fahren verhindert / oder zurücke getrieben wird. Er wird verhindert / hinaus zu fahren / entweder um der allzugrossen Menge / als man grün Holtz brennet; oder um des allzugeschwinden Hinausfahrens / als wann er um der Flammen Vielheit willen geschwinder fortgetrieben wird / als daß er auf einmaln hinaus kommen mag / oder um des engen Camins willen / sonderlich unten / daß es nicht allen fassen mag; zurücke wird er getrieben von den Winden / welchen / wann er denselben im Ausfahren antrifft / wieder zurücke schlägt; diesem Ubel zu begegnen / sind zwar mancherley Mittel / aber fast alle ohne Nutzen erdacht worden / Cardanus lib. 2. Subtil. hat dieses erfunden. Er sagt: Man solle an denen vier Enden gegen Morgen / Abend / Mittag und Mitternacht an vier-eckichten Rauchfang zween irdene Canäl oder Hohlziegel gegeneinander über / also / daß einer über den andern untersich sehe / setzen / wie in der Figur zu sehen / massen es also geschehen wird / daß allezeit etliche Rauch- oder Windlöcher und Hohlziegel Windfrey bleiben / dadurch der Rauch ungehindert I hinaus kommen kan / der Wind mag herwehen / wo er will. Dann wann er auf einer oder mehr Seiten übersich wehet / wird er durch den obern Hohlziegel hinaus fahren; wehet er aber untersich / so bricht er zum untern aus. Es ist aber unmöglichen / daß acht Winde / darvon vier untersich / die andern vier übersich treiben / auf einmalen wehen. Wann dieses nun also geordneter massen geschiehet / mag der Rauch gar nicht hintersich getrieben werden: Es sagt Cardanus noch darzu / dieses seye eigentlich probiret / und gut befunden worden. So dienet auch nicht wenig zu der Sache / daß die Feuer-Mauren unten breit seyn. Es sind auch gemeiniglich die krumme Canäl / oder untersich gerichtete Hohlziegel sicherer / weiln die Winde selten von untenauf übersich / sondern viel-

mehr

mehr von oben herab in die Niedere fahren / diese aber sind doch am allersichersten/ welche mit einer Scheiden umgeben sind.

Wie viel Uhr es an allen Orten in der Welt seye/ aus einer Erd-Kugel/ oder allgemeinen Land-Tafel zu erlernen.

An einer Erd-Kugel/ oder allgemeinen Land-Tafel/ suche den Ort/ da du diß Werck angehen und anstellen wilst. Alle Oerter/ die einer obern Halb-Mittagiger (d. i. über den Gesichts-Enden des Orts/ da du bist) haben einerley Stunden / die du an deinem Ort auch zehlest: Als wann bey dir zwölff Uhr ist / so ist an allen Orten gleichermassen zwölff Uhr. Alle Oerter aber/ die indeme von dir gegen Aufgang um 15. Grad entfernten Halb-Mittager sind/ zehlen eine Stunde mehr; und welche in dem um 30. Grad gegen Aufgang entfernten Halb-Mittager sind/ zehlen zwo Stunden mehr/ und welche in dem um 45. Grad entlegenen Halb-Mittager sind/ zehlen 3. Stunden weiter/ und so fort an. Mit einem Wort / um so viel 15. Stuffen ein Halb-Mittager von deinem gegen Osten entlegen ist / so viel Stund zehlen die in oder unter demselbigen liegende Länder / wann derowegen bey dir 12. Uhr ist / so wird in andern Orten/ unter dem um 15. Grad/ gegen Aufgang entlegenen Halb-Mittager 1. Uhr seyn; und in denen / so unter dem um 30. Grad entfernten Halb-Mittager sind/ 2. Uhr seyn/ u. d. g. Im Gegentheil aber alle die Ort / welche unter dem 15. 30. 45. u. s. f. Graden gegen Westen entfernten Halb-Mittager sind / die zehlen ein/ zwo / drey und mehr Stunden weniger/ als du an deinem Ort; als wann bey dir 1. Uhr ist/ so ist bey ihnen 12. 11. 10. u. s. f. Die Ursache ist/ weiln die Stunden über und unter dem Gesicht nieder/ um 15. Grad am Mittel-Crayse gezehlet/ steiget und schreitet / dahero allen denen Orten/ die um 15. Grad mehr gegen Osten/ als dein Ort/ gelegen sind/ gehet die Sonne eine Stunde eher auf und unter/ als an deinem/ und an denen / die um 15. Grad mehr gegen Westen gelegen sind/ gehet sie um eine Stunde später auf und nieder. Hierüber sind folgende zwey Anmerckungen: als

I. Man redet erstlichen von denen gleichen Stunden/ in deren 24. jeder natürlicher Tag und Nacht eingetheilet wird/ nicht von der ungleichen/ in deren zwölff jeder Kunst-Tag/ und jede Kunst-Nacht vor diesem bey den Alten/ sonderlichen bey den Juden/ eingetheilet wurden / dannenhero sie auch die alten und Jüdische Stunden genennet werden. Auch redet man nicht von den Chinesischen Stunden/ deren jede unsern zween gleichen verglichen wird. Zweytens rede ich allein von den Astronomischen oder Himmels-Stunden/ wie sie die Sternkündiger rechnen/ so von Mitternacht oder Mittage Anfang; nicht aber von den Italiänischen/ so von der Sonnen Untergang/ noch von den Babylonischen / so mit der Sonnen Aufgang ihren Anfang haben. Aus diesen besagten erhellet / welche Oerter eher oder später

den

den Auf- und Niedergang der Sonnen und Mittag als du an deinem Ort / um eine gantze / halbe und Viertelstunde u. a. m. haben. Nemlichen / wann ihr Mittager von dem deinen um $7\frac{1}{2}$ oder $3\frac{1}{4}$ oder 3. Graden und 45. Minuten stehet / oder entlegen ist.

II. Wann dir nun bekannt / wie viel Uhr es an einem jeden Ort ist / es seye bey Tag oder Nacht / so kanst du bey Austheilung der Stunden deines Orts wissen / an welchen Orten die Catholischen Priester oder Religiosen / durch die gantze Welt zerstreuet / Meß halten / im Chor singen / zu Mittag essen / Göttliche Dinge betrachten / und andere ihres Geistlichen Stundes eigenthümliche Geschäffte treiben / und begehen.

Die Astronomische Stunden jederzeit bey Sonnenschein aus der Hand zu lernen und zu erfahren.

Die Natur / so nichts unvollkommen / oder müssig und umsonst / sonderlich am Menschen gemachet hat / auch an dessen lincken Hand eine Uhr gepflantzet haben wollen. Die Sache legen ihrer viel verschiedentlich aus / und schreiben eine andere Ubungs-Weise zu Sommers- eine andere zur Winters-Zeit zu gebrauchen für; aber / wie es dem Nachsinnenden kund ist / so geschicht solches entweder nicht wohl füglich / oder unnützlich. Ich berichte die leichteste und allgemeineste Weise / aber nach den Astronomischen Stunden / oder vom Mittag und Mitternacht zu rechnen / deren sich die Spanier / Franzosen / Teutschen / und fast die meinsten Europæer / ohne die Welschen oder Italiäner bedienen. Die Bewerckstellung verhält sich also: zu einer jeglichen Jahrs-Zeit / Tag und Tages-Stund / strecke bey Sonnenschein deine lincke Hand aus / also / daß die flache Hand gegen die rechte Seiten sehe / darnach setze zwischen dem Daumen und Zeige-Finger schnur stracks über die Lebens-Linie einen geraden Stroh-Halm / dessen herausgehender Theil gegen die flache Hand eben gerad so lang sey / als der Zeiger-Finger / und allerseits mit der Hand gerade Winckel mache. Wann diß gethan / so wende den gantzen Leib mit der ausgestreckten Hand / so lange mit von der Sonn gekehrten Rucken hin und her / biß des Schattens End / den der Daumes-Berg in die hohle Hand würfft / gantz in die Lebens-Linie treffe / und von derselbigen gleichsam verschlungen werde. Nach deme dieses auch geschehen / so siehe auf welchem Finger der Schatten von Halm falle / so hast du die begehrte Stund / wann du nur weißt / um welche Stunde die Sonne desselbigen Tages aufgehet. Dann wann er auf das Ende des Zeiger-Fingers fället / so ist es die Stunde der Sonnen Aufgang / zum Beyspiel 6. Uhr; fället er auf das Ende des Mittel-Fingers / so ist es die nächste Stunde nach der Sonnen Aufgang / zum Beyspiel 7. fället er zu äusserst auf den Gold-Finger / so ist es 8. fället er zu äusserst des Ohr-Fingers / so ist es 9. fället er in das vorderste Glaich desselbigen / so ist es 10. fället er in das zweyte Glaich / so ist es 11.

fället er in das dritte Glaich / so ist es 12. oder Mittags-Zeit. Nachmittag/ wann er wiederum in das zweyte Glied des kleinen Fingers fället / so ist es 1. Uhr/ fället er in das erste / so ist es 2. zu äusserst des kleinen Fingers/ so ist es 3. zu äusserst des Gold-Fingers/ so ist es 4. u. s. f. gehet die Sonne um 5. oder 7. auf / so rechnet man die Stunden eben also; Aber alsdann fället der Mittag oder 12. Uhr im ersten Fall/in dem ersten Strich oder Tisch-Linie/so die nächste Linie ist in der hohen Hand nach dem kleinen Finger. In zweyten Fall aber in das zweyte Glaich besagten Fingers.

Die Astronomische Stunden um die Tag- und Nacht-Gleichung aus den Händen zu erlernen.

Auf eine andere Weiß / aber nur um die Tag- und Nacht-Gleichung kanst du die Astronomische Stunden aus den Händen erlernen / wann du bey Einziehung der andern Finger / beyde Zeiger-Finger stracks aufhebest; beyde Daumen aber halte ausgestreckt in eine gerade Waag-rechte Schnur-Ebene/oder den Gesicht-Enden gleich-lauffende Linie zusammen/wie etlichermassen in beygesetzter Vorbildung zu sehen/darinnen A B und D C die zween aufgereckte Zeiger-Finger sind/ aber B E und C E sind die ausgestreckte/ und an ihren äussersten Enden E zusammen gehaltene Daumen. Wann die Finger also gestellet sind / und du einen als D C gegen die Sonne wendest / daß sein Schatte in A B oder in B C fället / so wirst du die zu wissen verlangte Stunde erlernen und erfahren / dann wann des Schattens-Ende in A fällt/ nemlich in das äusserste des andern Fingers / so ist es 6. Uhr Vormittage; fället er in das erste Glaich des Zeigers A B, so ist es 7. in das zweyte/ so ist es 8. in das dritte / so ist es 9. in die Lebens-Linie / so ist es 10. fället er in das Daumen Glaich bey der flachen Hand / so ist es 11. in das andere Daumen Glaich/ so ist es 12. Uhr. Nachmittage aber gehet man umgewander Weise in gleicher Spur und einerley Fußstapffen/ auf eins/ zwey/ drey/ u. s. f.

Die Mittags-Linie ohne die Sonne und Magnet-Zeiger zu finden.

Das kan auf mancherley Weise geschehen. Erstlichen/ fülle ein Becken mit Wasser / und lege eine gemeine Nähe-Nadel / ohne daß sie mit Magnet versehen/aber doch lang und zart seye/ fein artig überzwerg auf das Wasser/ daß sie nicht hinein sincke/ da wird sie hin und her schwimmen/und sich so lang und viel in Craiß herum wenden/biß dero eines Ende gegen dem Nord-Angel / das andere gegen dem Sud-Angel gerichtet seye. Anderns / würffe einen eisern Drat / oder sonsten einen dergleichen runden Pfriem oder Griffel/ von Stahl oder Eisen in das Feuer / biß er glühend wird / zeuch ihn alsdann heraus/ lasse ihn erkalten/ und stecke denselben hernach in ein Stücklein Pantoffelholtz / und lege ihn überzwerg auf das Wasser / welches in ein Gefäß von genugsamer Weite gefasset ist / oder sonsten über eines/ das fein still und ruhig stehet/ da wird er sich ebenermassen/wie zuvor die Nadel/im Craiß

herum

herum wenden / und die eine Endseite gegen Norden / die andere aber gegen Suden richten. Drittens / hänge einen Bratspieß / oder sonsten ein langes gleich dickes Eisen der Mitte nach an einem Faden / Schnürlein und gleicher Waage auf! wann es ungleich innstehet / wird es nach langen offt wiederholten Herumgehen / bald zur Rechten / bald zur Lincken / endlichen aber gantz stille stehen / und mit der Mittags-Linie deines Orts eintreffen. Viertens / schneide mit der Sägen einen Baum-stumpen / also / daß der Schnitt dem Gesicht-Enden gleichlauffend oder schnur eben seye. So wirst du auf der obersten Fläche viel ungleiche mittel-tüpfigte Craise sehen / die an einem Ort ein ander mehr / am andern Theil gegenüber weniger nahe sind / da wird der Theil / daran die weitläufftigern Craise sind / gegen Mittage; der andere / an deme die engern sind / nach Norden sehen. Weiln die Sudische Lufft / indem sie wärmer ist / die gegen ihr gewandte Craise erweitert; die Nordische Lufft aber / als kälter / die ihr entgegen stehende Halb-Craise engert / theilest du nun diese und jene Halb-Craise recht mitten entzwey / und fügest die Theil-Tüpflein mit einer geraden Linie zusammen / so wird dieses die gesuchte Mittags-Linie seyn. Man muß aber einen solchen Baum erwählen / der ordentlich von der Sonnen frey beleuchtet worden ist.

Die Mittags-Linie auf einer Ebene zu finden.

Weiln man die Mittags-Linien auch zu denen Sonnen-Uhren gebrauchet / als wollen wir allhier weisen / wie man selbige auf einer Waag-rechten Fläche finden solle. Man richtet auf ermeldte Fläche aus einem Mittel-Punct etliche Circkel-Ringe / als hieraus K Vormittags beobachte ich den Schatten / wann er auf die zweyte Rundung oder Ring / als etwan in F trifft. Nachmittage / wann er D auf gleiche Rundung erlanget / theile ich nun D F in zwey gleiche Theile / wie hier L, so wird von dem Mittel-Punct K die Mittags-Linie K L A ungezweiffelt seyn / weiln aber bey unreiner Lufft des Schattens Durchstrahlung einige Declination und Abweichung verursachen möchte / so kan ich solchen Zweiffel in I G oder O Q oder C N versichern / und besagte Probe an verschiedenen Tagen thun / da sich dann weisen wird / daß etwan bey trüben Wetter der Schatten nicht in D, sondern in Q oder M abweichen kan / und daraus kan man auch die Luffts-Veränderung erlernen / dieses ist ein alte Manier / trifft aber noch zimlich bey.

Kircherus herentgegen hat eine besondere Art in seinem herrlichen Buch / das er de Luce & Umbrâ beschrieben; und verhält sich selbige also: Er hat nemlichen beygesetztes Schatten-Linial in zweyen ausgespannten Roß-Haaren bestehend / welcher Schatten nun gleich aufeinander trifft / dieser weiset auch die rechte unbetrügliche Mittags-Linie / die Haare seyn an zwey vorgeschossene Stöcke / wie hier A und B ausgespannet / und kan darbey zugleich vermittelst eines Quadrats die Sonnen-Höhe genommen werden.

Eine leichte und doch gewisse Sonnen-Uhr zu machen.

Mache eine Kugel oder Globum, derselben Æquatorem Circulum theile in 24. gleiche Theile/ oder Puncta horaria, und in jegliches derselben Punct stecke ein Stefftlein orthogonaliter, und in was Lande du kommest/ so elevir den Polum, nach des Landes Erforderung / und muß die kleine Uhr auf den vorgeschriebenen punctis überzeichnet seyn oder stehen / und 12. in Meridie aut Meridiano, wann dann die Sonne scheinet / welches Stefftlein keinen Schatten würfft/ das ist die Stunde Horologii.

Eine allgemeine Magnetische Uhr dergestalten zu verfertigen/ daß man auf selbiger sehen kan / wieviel Uhr es in der gantzen Welt seye.

Man verfertige eine runde Büchsen/ in Form eines Compasses / derer äussern Rand A B C D theile man in 24. gleiche Theile/ da man dann dem einen halben Zirckel die Vor- dem andern halben Theil aber die Nachmittags-Stunden einverleibet / und die ersten mit rother / die andern mit schwartzer Farb bezeichnen kan / dann bereite man eine Scheiben aus Charten-Papier/ die wegen ihrer Breite sich recht in die Büchsen hinein schicke / theile selbige gleichermassen in 24. Theile/ und ziehe von dem Mittel-Punct gegen den Theilungs-Puncten 24. gerade Linien / an statt so vieler Mittags-Linien / auf deren eine schreibe deine Landschafft und Stadt auf/ auf die andere aber schreibe andere Länder/ neben ihren vornehmsten Städten/ die man von einer Erd-Kugel heraus ziehen kan/ unter diese Scheiben mache eine Magnet-Nadel/ wie man sonsten in Schiff-Compaß zu machen pfleget. Dessen Spitze lasse gerad unter dem Meridiano deines Landes und Stadt hergehen/ und stelle diese so bereitete Scheiben mit der Magnet-Nadel nach der Kunst / auf die in dem Gefäß aufgerichtete Spitzen / so / daß sie sich darinnen frey und ungehindert herum drehen könne / so ist die Uhr zum Gebrauch fertig. Wann man aber sich solcher bedienen will / so stellet man die bereitete Büchsen auf den obig-bereiteten Tisch / worunter man den Zilinder zusamt dem darauf liegenden Magnet herumer treiben kan/ so wird sich dann nach dessen Bewegung auch die Scheibe/ zusamt der Nadel bewegen/ und wann deine Mittags-Linie zum Exempel die zwölffte Stund auf dem Rand der Büchsen weisen wird/ so werden gleichermassen auch die andern die andere Stunden weisen/ nemlichen die jenigen/ die um selbige Zeit in solchen Ländern vorhanden sind/ und also kan man sehen um wieviel Uhr es in der gantzen Welt seye. Hievon bestehe weiters Kircherum.

Eine Wasser-Uhr mit einem Magnet- oder Eisen-Stein zu machen.

Eine Uhr vermittelst des Wassers und Magnets kanst du gar leichtlich und fast sonder einigen Kosten/ welches den Zuschauern sehr wunderlich vorkommet/ auf diese Weise verfertigen: Mache aus einer Materie oder Gezeug/

was

was für einer dir beliebet/(ausgenommen Stahl und Eisen) ein holes Gefäß wie eine lange vier-eckichte Säule/ welches das Wasser halten möge; und in eine Seite desselben schneide der Länge nach ein Loch/und setze darein ein sehr zartes Blech/ aus Eben-Holtz/ oder Kupffer / oder Messing gemachet. In des Gefässes Boden mache ein Hänlein oder zum umdrehen bequemes Schlüsselein/ wie vorhin/ welches du also richten und müssigen magst / daß das eingeschüttete Wasser innerhalb 24. Stunden ausfliesse. Wann das Gefäß voll ist/ so lege auf das Wasser eine Rinde/ mit einem Stücklein guten Magnets/ dessen starcker Anckel das in die Seite des Gefässes gesetzte Blech berühre und bestreiffe. Auswendig aber gegen dem Magnet/ mache ein wohlformirtes Händlein an / aus leichtem Papier gebildet/ oder gemahlet; oder auch ein Heyderlein/ oder sonsten ein anders dergleichen Thierlein/ darinnen eine stählerne Nadel/ so vorhin an den Magnet gerieben seye/ gestecket werden solle. Dieses papierne Händlein / mit der Nadel vom Magnet angezogen / wird an dem Blech/ ohne daß es jemand halte/ bekleben / und der Bewegung und Krafft des Magnets / auf- und abwärts folgen. Wann demnach das Gefäß voll Wassers/ der Magnet auf die Rinde gelegt / und auswendig das Händlein angemacht ist/und das Hänlein öffnest/wird das Wasser allgemach ausfliessen / die Rinde mit den Magneten hinab sincken / und zugleich das von Papier gemachte Händlein mit sich hinab ziehen/ welches zu allen und jeden Stunden gewisse Weiten und Plätze am Bleche durchstreichen wird. Wann du demnach/ wie vorgemeldet/ solches bemerckest / und die Stunden-Zahlen darzu setzest/ so hast du eine vollkommene Magnet- und Wasser-Uhr. Machest du sie also an eine Wand/ daß man nichts als nur das Blech mit dem papiernen Zeiger siehet / so wirst du die Zuseher in eine grosse Verwunderung bringen; wie ich (als Author Magiæ Naturalis) es dann wohl tausendmaln zu Rom in P. Kirchers Studier-Stube selbsten gesehen habe/allwo ich den Besichtigern eine sothane Uhr zeigete.

Eine andere Wasser-Uhr gar leicht zu machen.

Nimm ein ablanges Gefässe von was Gestalt du wilst / mache es voll Wasser/ und unten darein ein Loch/ daß man ein Hänlein darein stecke/ daraus das Wasser inner 12. oder 14. Stunden gantz fliessen möge / lege oben auf das Wasser eine Rinde/ und auf die Rinde eine gerad aufgerichtete höltzerne Gerte / die bey Ausfliessung des Wassers/ und Untersinckung der Rinde sich auch hinab lasse/ und inwendig die Seite des Gefässes anrühre. Wann du nun eine Schlag- oder Glocken-Uhr schlagen hörest/ oder eine Sand-Uhr ausgelauffen zu seyn siehest / so ziehe das Hänlein des Gefässes auf / und wo die aufgerichte Gerte das obere Bart des Gefässes anrühret/ zeichne an derselben einen Craiß oder Strich/ und schreibe die Zahl der Stund daran; das thue bey Verfliessung jeder Stunde/und zeichne so offt an der hinabsinckenden

Gert einen Craiß oder Strich an den Ort/ da sie das obere Bart des Gefässes anrühret/ so offt du die Uhr schlagen höreſt/ bis kein Wasser mehr in dem Gefässe ist; so hast du an der Länge der Gert 21. oder 24. Stunden-Weiten/ die einander zwar ungleich seynd verzeichnet: Zu welcher Stunde du nun das Gefässe anfülleſt/und das Hänlein loßzieheſt/wird dir des Gefässes Bart nach Verflieſſung jeder Stunde/ an der niedersinckenden Gerte/imer einen Craiß oder Zahl nach der andern weisen; dahero du dañ wissen kanſt/wieviel Stunden seither dem erst-eröffnenden Hänlein vergangen seyn.

NB. Wann die im Gefässe stracks aufgerichtete Gärte die nechste Wand / oder eine lange zur Seit des Gefässes stehende Tafel berühret / so kanſt du die Stunden-Weiten/ die der obere Theil der niedersteigenden Gerte durchgehet/ an der Wand oder beystehenden Tafel aufmercken. Ein lustiges Schauspiel kanſt du anstellen/ wann du auf die im Wasser schwimmende Rinde ein leichtes Bild eines stehenden oder im Schiff sitzenden Schiffers mit ausgestreckter Gerte/ welche die Wand oder beystehende Tafel berühret/ setzeſt. Massen/wann alsdann das Wasser ausfleuſt/ und die Gerte hinabsincket/ der Schiffer die Stunden weiſſen wird. Ein solches Gerüst hat P. Schott in seiner Wasser- und Lufft-künstlichen Erfind-Kunst an obgedachten Ort gegeben / und es genennet Nautam hydrohorologum, das ist / einen Wasser-Uhr-künstlichen Schiffer.

Noch eine Wasser-Uhr mit geringem Unkosten zu machen.

Nun wollen wir auch die dritte Art des obgedachten Authoris seiner Wasser-Uhren mit ansetzen/ welche sich also erweiſet: Nimm ein Gefäß von was Gestalt und Materie es auch seye / welches das Wasser halten möge/ und stecke an dessen Boden ein Loß-Zäpfflein/ so man umdrehen kan/ ein/und richte es also/ daß in 24. Stunden das Wasser ausflieſſen könne. Zu oberst des Gefässes mache ein umdrehendes Rad / dessen Axt an der andern Seiten ein Händlein mit dem ausgestreckten Zeiger-Finger habe, so des Gefässes auswendige Seite/ oder die an das Gefäß gemachte Tafel bestreiffe / wickle um das Rad ein Schnürlein / und binde zu äuſſerſt an das Schnürlein eine Rinde/ lege auf die Rinde ein Stücklein Bley/ also/ daß die Rinde mit dem Bley zu oberst auf dem Wasser schwebe. Wann dieſes gethan/ und du eine Uhr höreſt zwölff schlagen / so mache das Loch oder das umdrehbare Händlein des Gefässes auf / da wird alsobalden das Wasser heraus flieſſen / mit dem niedersinckenden Wasser wird auch die Rinde mit dem aufliegenden Bley sincken/ und das Schnürlein ziehen/ und also zugleich das Rad mit deme zu äuſſerſt an der Axt angesteckten Händlein umtreiben / indeſſen bemerck und zeichne nach Verflieſſung jeder Stunde an der Seiten des Gefässes/oder an der beygemachten Tafel soviel Stunden-Weiten/ als das Zeiger-Händlein durchlauffet/ bis du den gantzen Craiß erfüllet haſt / da wirſt du eine zugerich-

gerichtete Wasser-Uhr haben. So offt du nun das Gefäß mit Wasser anfüllest/ das Rad mit dem Seil oder Schnur bewickelst/ und den Zeiger auf die an der Tafel gezeichnete zwölff richtest / und alsobalden das Hänlein aufmachest/ so offt wird auch das Ausfliessen des Wassers 24. Stunde währen/ und der Zeiger alle Stunden an der Tafel ordentlich durchlauffend weisen.

NB. Doch ist zu mercken / daß die Stunden-Weiten an der Tafel oder Seite des Gefässes gezeichnet/ einander nicht gleich seyn können / weiln das Auströpfflen des Wassers nicht gleich ist / sondern je völler das Gefässe ist/ je mehr Wasser fleust in einer Stunde aus/ und hingegen/ je weniger darinn / je minder es laufft. Werden demnach die Stunden-Weiten alle ungleich seyn/ und allgemach abnehmen/ so daß die ersten sehr groß/ die letztern aber immerfort kleiner seyn. Dergleichen Uhren hat P. Schott in seiner Wasser- und Lufft-künstlichen Erfind-Kunst part. 2. class. 1. c. 4. zu machen gelehret / da er von den Wasser-Rüstungen / die durch einen natürlichen Wasser-Fall gemachet werden/ gehandelt hat. An statt des Wassers könte man ein wenig Sande / der aus dem Boden des Gefässes innerhalb 24. (oder soviel als einem beliebet) Stunden ausflösse/ darzu gebrauchen; aber dann zumalen würde der Zeiger die an der Tafel ausgetheilte Stunden-Weiten nicht ordentlich und richtig lauffen und halten / weiln der obere Theil des Sandes nicht ordentlich wie das Wasser hinunter sincket/ und zöge also entweder die Rinde ohne das Bley/ oder das Bley ohne die Rinde mit sich hinab.

Daß ein gesehenes Dinge verschwinde / durch die Wasser-Kunst zu machen.

Auf den Boden eines Wasser-vollen Gefässes lege einen Ducaten (oder sonsten ein gefärbtes Dinge) und heisse einen andern allgemach herbeygehen / biß er das Geld siehet / entfülle oder läre darnach das Gefässe bey Oeffnung eines Hänleins aus und lasse den andern eben an dem Ort und Stellung bleiben wie vor / da wird ihme allmählig der Ducat aus dem Gesichte entzogen werden / biß er ihme gantz verschwindet. Ursach dessen ist/ weiln die aus dem Wasser in die Lufft / als aus einem dicken in ein dünnes Mittel kommende Gestalten des Ducatens von der Senckrechten im Herausgehen aus dem Wasser sich brechen / und deßhalben zu des Zuschauers Auge kommen und gelangen; dahin sie / wann das Gefässe ausgeläret ist / nicht reichen / sondern ohne Stral-Brechung gehen sie fort / und fallen auf die innere Seiten des Gefässes.

Wie man ein Holtz machen solle / so nimmermehr fauler / weder an Gebäuen/ Brucken / Schiffen / und worzu man es braucht / es seye auf dem Wasser / es seye in der Erden / oder ausserhalb der Erden/ in Regen / Schner oder Wind / zu Winter- oder Sommer-Zeiten / und daß es auch nicht faule oder mülmicht werde / auch kein Ungeziefer darinnen wachse/ es seye auch gehauen/ zu welcher Zeit des Jahres es immer wolle.

Theo-

Theophrastus Paracelsus lib. de Natura rerum lehret solches also mit diesen Worten: Man solle es nur mit Schwefel-Oel bestreichen / oder / wann es kleine Sachen sind / darein legen. Solches Schwefel-Oel aber wird also gemachet:

Nimm den grauen Schwefel / thue ihn in eine Cucurbitam, geuß des stärckesten Aquæ Fortis soviel darauf / daß es vier quere Finger über den Schwefel gehe / und destillire dasselbe Aquafort drey- oder viermalen darvon / und zum letzten / biß der Schwefel gar trocken im Kolben bleibe. Darnach nimm den schwartzen oder rothen Schwefel / der unten im Kolben liegen blieben / und lege ihn auf einen Marmor / oder thue ihn in ein Glas / setze ihn also in einen feuchten Ort oder in Keller / so wird es sichs zum Oel solviren / mit dem Oel solle man das Holtz bestreichen. Also kan man auch mit diesem Oel Stricke / lange Seil / Fischer- Vögel- und Jäger-Netze / Leinwand / und was dergleichen mehr ist / erhalten / daß sie nimmermehr verfaulen oder zunichte werden.

Holtz zu fällen / das nicht schwinden solle.

Will man Holtz fällen / so zur Arbeit gebrauchet werden / und nicht schwinden solle / so muß man solches fällen in dem vollen Mond.

Holtz zu fällen / das nicht faulet.

Welches Holtz gehauen wird von dem Vollmonden an biß auf das letzte Viertel / das faulet nicht.

Unterschiedliche Meynungen vom Bau-Holtz zu fällen.

Das Bau-Holtz / so zu einem Bau nutzlich und langwierig seyn solle / kan man am ersten Herbst-Tage an biß durch den gantzen Winter fällen / dann zu solcher Zeit haben die Bäume ihre Krafft wiederum inwendig / welche sonsten im Sommer in das Laub / Früchte und Neben-Aeste ausschlagen / und dem Holtze das beste entziehen / hingegen wird solches im Winter durch die Kälte zusammen getrieben / daß es erhärtet / darum es um solche Zeit am besten zu fällen. Holtz / das gehauen und gefället wird zwischen Johannis und Lucia im abnehmenden Mond und letzten Viertel / ist am besten und währhafftesten zu einem Bau / dann in diesem Holtz wächset kein Ungeziefer / es wird nicht wurmstichicht / faulet nicht bald / und währet zum allerlängsten / aus Ursache / daß um diese Zeit samt dem Mond-Liecht der Tag abnimmt / dahero auch die Feuchtigkeit des Holtzes necessariò allgemach vergehen muß. Bau-Holtz im Christ-Monat und im Januario gefället / wann der Mond unter der Erden / ist das dauerhafftigste Holtz zum Bauen / insgemein aber ist das Bau-Holtz gut zu fällen den Winter biß auf den Frühling / wann man es schehlen kan: dann sonsten / so es dürr / so wachsen darzwischen gerne Würme / und ersticket das Holtz von der Rinden. Ehe man aber das Bau-Holtz fället / muß man den Stamm biß auf die halbe Seiten mitten

des

des Baums behauen/ und also stehen lassen / biß der Baum austrocknet. Man solle auch das Holtz fällen / wann die Sonne in der ♍ und im ♎ gehet im Abnehmen des Mondes und letzten Viertel in trocknen Zeichen / als: ♈/ ♉/ ♍/ ♐ und ♎. Zu dem Gebälck und innern Gebäu vermeynet man/ daß das Holtz am besten zu fällen / nemlichen im Heu- und August-Monat / und wann Tag und Nacht gleich/ und alsdann gezimmert / biß den Winter hinaus / so vertrocknet das Holtz. Das Holtz ist auch am besten zu fällen im Winter biß auf den Frühling / wann man es schehlen kan: dann sonsten/ so es dürre / so wachsen darzwischen gerne Würme / und ersticket das Holtz von der Rinden.

Nota: Tännen- Fiechten- und Föhren-Holtz solle alles im Neumond biß gegen das erste Viertel gehauen werden / wann man es in Gebäuen brauchen will. Eschen-Holtz wird von etlichen um Allerheiligen-Tage gefället/ das solle dann langwierig und gut seyn / worzu man es brauchen will. Hart und Laub-Holtz ist Erlen / Eychen / Buchen / Nußbaum / Birnbaum; dieses Laub-Holtz alles solle im Abnehmen des Mondes gehauen werden. Wann das Holtz abgehauen / solle man es an solche Oerter legen / da die Sonne nicht zu sehr hinscheinet/ noch starcke ungestümme Winde und Regen hinkommen/ Garnernuß/ die von sich selbsten wachsen / sollen unter dem Dach gehalten werden/ und darmit sie nicht reissen oder spalten/ solle man solche mit Rinder-Mist bestreichen / man solle sie auch nicht Morgens durch den feuchten Thau / sonder Nachmittage schleissen / und solle solches auch nicht naß verarbeitet werden / dann es sonsten leichtlichen verdirbet / und so man es gar zu dürre arbeiten wollte / giebt es hefftliche Arbeit. Sie werden vor drey Jahren kümmerlich trocken / und dürre genug zu dem Gebrauch des Gebälckes / der Thüren und Fenster-Gestelle. Das Bau-Holtz ist vielerley Arten / wird derowegen auf unterschiedliche Weise unterschieden/ dann etliches ist gut unter die Erden / etliches zu Balcken / Getäfel / Tische / Stühl/ Bett-Laden / Fenster-Rahmen / und anderen Sachen / so zu dem Bauen gehören und vorkommen.

Welche Bäume im Wald zu dem Bauholtz zu erwählen.

Erstlichen / muß man vier Theile des Himmels wissen / nemlich/ welches seye Aufgang / Niedergang / Mittag und Mitternacht / welches man dann durch eine Sonnen-Uhr/ Compaß / oder sonsten andere Wege leichtlich und bald wissen kan. Wann man alsdann in den Wald kommet / so wendet man sich gegen Niedergang / dann gegen demselbigen Theil ist das Holtz um allerärgsten gemeiniglich krumm / mißwächsig / voller Unrath / brüchig / und zur Fäule geneiget / und ist in Summa / zu gar keinen Zimmerwercke zu gebrauchen wegen seiner Gebrüchlichkeit / und ist zu erkennen bey seinen krummen Geäder oder Faden/ welcher nicht gerade/ sondern hin und wieder gehet/

derowegen zum Bruch geneigt. Es ist zwar nicht ohne / daß man gegen Niedergang gar nicht einen guten Baum / sonderlich / der etwan mit einem Berg oder Hügel bedeckt wäre / finden sollte; So ist aber doch diese Seiten insgemein und generaliter die böseste des Waldes oder Forstes / und das noch mehr ist / sagt man aus vielfältiger Erfahrung / daß man an den Occidentalischen Gegenden / das ist / gegen Niedergang an Holtz / Steinen / Quell- und Brunnen-Wassern / oder auch in der Erden / Stein zu brennen / niemals gar nichts / oder gar wenig Gutes gefunden hat / so gegen den Oriental- und Septentrionalischen zu rechnen. Bevorab / wann es unten an / oder gegen einem Berge oder Hügel stehet / der das Oriental sche und Septentrionalische Theil bedecket. Zu fernerer Erkänntnuß des Holtzes muß man mercken / daß die Bäume gegen Mittag schon einer bessern Art als gegen Niedergang seynd; weiln sie aber an heissen Orten dürrer und trockener Natur seynd / fallen sie auch so schön und gut nicht / als gegen Aufgang und Mitternacht / noch an welchen Orten man die besten suchen muß / dann an kalten Mitternächtigen Orten behält der Baum seine Nahrung besser / und ist ihr natürlicher Safft oder Feuchtigkeit / darinn sie kochen und wachsen / reichlicher und besser ausgetheilet / wie dann leichtlich daraus abzunehmen / daß sie dieser Orten viel höher / dicker / mit glatten Adern und Rinden aufgewachsen; aber sie sind sehr geneiget zum Riß oder Spalten / wann man sie balden zerstücket von wegen überflüßiger Feuchtigkeit / wann solches geschicht / pflegen die Zimmerleute zu sagen: Das Holtz spalte von lauter Güte / und sey dieses des besten Holtzes Art / welches zwar nicht ohne / der Fehler aber stecket in deme / daß die / so daß Holtz fällen / desselbigen Eigenschafft nicht wissen. Solchem aber vorzukommen und zu begegnen / würde folgen / die Bäume so gegen Aufgang gerichtet / seyen unter allen die besten / und solle man dieselbigen allezeit erkiesen oder auserwählen / welche (es seye mitten im Walde / von oder bey Bergen / Hügeln / oder wo es wolle im Forst /) am meinsten gegen Aufgang und Mitternacht sehen. Wann da man je nicht anderst könte / die Mittelsten in einem grossen obern Walde gegen Mittag oder Niedergang / die am meinsten von audern Bäumen beschattet und bedecket sind. In genere und insgemein ist das Holtz zu fällen die beste Zeit / der Monat November, December, und Januarius, dann der Baum ist dieser Zeit am gesundesten. Und beduncket mich / ich finde diese Zeit mitten im Baum viel eine temperirte Wärme / dann in der Circumferenz zwischen Haut und Rinden / da er gar wenig Feuchte hat / wegen des entfallenen Saffts / welches man auch am Abnehmen des Mondes spühret / da alle Dinge weniger Feuchte haben als sonsten. Und muß man wohl mercken / wann man sie fället / daß die Winde von Niedergange nicht wehen / weiln solche dem Baum sehr schädlich / dann er durch die Poros dringet / und das Reissen oder

Spal-

Spalten verursachet. Am besten thäte man / so man das Zimmer-Holtz in obberührten Monaten zu unterst am Stamme gerings herum so tieff abhauete / daß es nur blößlich stehen bleiben möchte. Dann könte man es so lange stehen lassen / biß man vermercket / daß kein Wasser mehr durch den Stamme herab kommet / welches wann sie zu frühe / das ist / vor obberührten Monaten / eingehauen / wie kleine Bächlein pfleget herab zu fliessen / oder darum zu stehen. Noch besser aber wäre es / wann man vor dem Einhauen alle Aeste biß oben an den Gipffel ablösete / dann also dörffte nicht soviel Wassers durch den Stammen ablauffen / und ist der Baum gar zu fällen viel eher fertig / aber man muß die oberste Verletzung oder Gipffel alsobalden verbinden mit Leimen / oder sonsten tauglicher Erden / darmit er nicht Winde fange / und zu reissen genöthiget werde / biß so lange kein Wasser mehr abfleust / alsdann mag man ihn gar umhauen. Zur Schreinerey muß man das Holtz nicht sobalden in Vierung bringen / da sie aber schon darein gebracht oder gehauen wären / sollen sie keine Erde mehr berühren / und solle man sie an gedeckten Orten mit unterlegten Höltzern oder Latten-Stücken verschrenckt aufeinander legen / darmit der Lufft allerseits durch möge / dann also trocknen sie balde und reissen nicht. Etliche wollen zur Härtung und Befestigung des Holtzes / daß man die Bäume / so balden sie umgehauen / eingrabe / vermeynen das Holtz solle darvon hart und satte werden. Andere hingegen sind wieder der Meynung / wann man das Holtz / sobalden es gehauen und noch grün ist / in feuchte oder nasse Ort einlege / so werde ein jedes Holtz gar hart / deme seye und geschehe nun wie man will / so muß man das Holtz im Forst behalten / nachdeme es gefallen / und in drey Monaten auf das wenigste nicht berühren; dann eher kan es seine Härte nicht bekommen / deren es zur Arbeit nöthig. Nachdeme nun das Holtz gefället / solle man dasselbige nach Verfliessung vorberührter drey Monaten herausziehen / und an der Sonnen trocknen lassen / und dieses im abnehmenden Mond / und sonderlich zur Nachmittags-Zeit / wann der Mond etwan schon 4. Tage im Abnehmen gewesen. Wiewoln etliche nicht wollen / daß man das Holtz an die Lufft bringe / wann der mittägige / oder Nieder-Wind / welcher der ärgste ist / wehet. Ist aber der Wind gut / muß man gute Sorge haben / daß das Holtz kein Thau oder Eis berühre / wo möglichen; dieses verstehet sich von dem jenigen Holtz / das allbereit innen und aussen trocken worden.

NB. Man solle das vorbesagte Holtz weder sägen noch zimmern / als bey gar heitern Wetter / sonsten kan es gar balden Schaden leyden. Holtz / das nur zu kurtzen Stücken gefället / und zu unterschiedlichen Sachen im Bauen gebraucht werden muß / kan gar wohl vom October an bis in den April gehauen werden; dann wegen der kurtzen Stücke hat man sich für dem Spalten nicht soviel zu fürchten / als wie bey grossem und langen Holtz / welches einem jeden Meister die Zeit und Erfahrung selbsten lehren wird.

Zu was für Sachen das Holtz in Bauen dienlich oder nicht.

Erstlichen/ das Holtz/ so zu Pforten / Thüren und Fenstern gebraucht werden soll / muß man vor drey Jahren nicht zur Arbeit nehmen.

Anderns/ in der Arbeit solle man solches Holtz/ solcher Gestalten proportioniren/ behauen/ und mit Fleiß anmercken/ daß das jenige Theil des Holtzes/ so zu unterst an Stammen gestanden/ auch zu unterst in der Arbeit gesetzet/ und nicht umgewendet werde. Als zum Exempel: Man wolte von gutem Holtze grosse und mittelmässige Säulen drehen oder von Schreiner-Arbeit machen lassen/ so solle man nach Wachsung des Holtzes/ nach dessen Stamme an zu rechnen/ allezeit was an die Säulen unten kommet/ auch wie es gewachsen/ die Arbeit darnach richten/ daß selbige unten zu stehen komme.

Nota: Im Nothfall aber ein Handwercks-Mann / insonderheit die Schreiner nicht eigentlich wissen können/ welches Theil des Holtzes im Stam̃ oben oder unten gestanden/ so hat es sonderliches nichts zu bedeuten / wann es nur recht dürre ist / dann dieses Orts mag man sich dessen gebrauchen / wie man es haben kan.

Drittens/ zur Zimmer- und Schreiner-Arbeit der Portalen / Thüren und Fenstern brauchet man an statt und in Mangel des Eychen-Holtzes / Zirbelbaum / Sarbaum / Hagen-Buchen / Fiechten oder Tannen / welches auch das beste.

NB. Kästenbaume sind zu dieser Arbeit auch sehr gut/ wann man sie haben kan/ und die Gelegenheit des Landes und Artes solches mit sich bringet.

Viertens/ ferner ist von der Natur des Holtzes zu wissen / weiln je ein Baum einer andern Arbeit und Natur als der andere ist / also muß man einem Zimmerwercke auch andere Zusätze wissen zu geben dann dem andern/ je nach der Art und Natur des Holtzes (wie ein jeder Verständiger leichtlichen zu erachten) auch die Stücke etwan kürtzer / breiter oder dicker machen/ und darbey wissen und verstehen/ was die Natur bey solchem Wercke / das von vielen Stücken gemachet solle werden/ thun könne und vermöge.

Fünfftens/ im übrigen ist zu wissen/ daß ein jeder kurtzer gesetzter Baum viel satter und härter im Schnitt ist/ als ein langer aufgeschossener gerader/ auch ist ein jedes weisses Holtz lucker / leichter/ handsamer und ring-schnittiger als alles andere. Füget sich auch viel besser ineinander/ dargegen ist es auch viel gebrechlicher/ dann ein anderes.

Sechstens/ alle schwere Höltzer seynd viel dicker/ satter/ hartschnittiger als die vorgemeldten/ dann je schwehrer ein Holtz/ je stärcker und je aderichter/ je holtzreicher/ körnichter und satter ist es.

Siebendens/ es erhalten sich die Bäume / welche die Natur das Leben erlängert/ viel besser und länger vor Corruption, als die jenige/ so zum Wercke gebrauchet werden. Man hat eigentlich aus der täglichen Erfahrung/

daß

daß wann man einen Baum unten an dem Stamme um- oder einhauen lassen/ daß der jenige/ so am wenigsten Safft von sich gegeben hat / viel nothfester und tauglicher/ schwehren Last zu tragen gewesen ist/ als der viel Saffts oder Feuchtigkeit von sich gegeben hat.

Achtens / es findet sich auch in der Experienz, daß allezeit das Mittelste / Kern oder Hertz eines Baums viel sattsamer seye / als die Beyseiten- oder Nebentheile / und dahero auch viel geneigter zu spalten oder zu reissen/ aber nicht zu dem Zschwerchbruch.

Zu erkennen/ ob ein gefällter Baum in der Mitte oder Kerne durch und durch recht gesund seye oder nicht.

Man muß bey Ende das unterste oder oberste eines Stammes oder Holtzes abhauen/ und sich einer mit angelegtem Ohr an das eine Ende legen/und ein anderer mit einem grossen Hammer oder Axt für das andere Theil oder Ende schlagen / ist der Thon oder Halle diesen im Ohr verdumpfft oder dunckel / so ist es eine Anzeigung eines brüchigen / noch gültigen und ungesunden Baums ; da er aber klar uñ helle/bedeutet er einen durchaus gesunden Baum.

Unterschiedliche Arten und Geschlechten des Holtzes / so zum Bauen dienen können.

1. Eychen- 2. Tännen- 3. Fiechten- 4. Hagenbuchen- 5. Linden- 6. Fellen- 7. Erlen- 8. Eschen- 9. Farlen- 10. Zirlen- 11. Espen- 12. Ahorn- 13. Masser- 14. Pappeln- 15. Flader- 16. Bürcken- 17. Nuß- 18. Aepffel- 19. Birn- 20. Kirschen- 21. Pflaumen- 22. Buchsbaum-Holtz.

1. Eychen- und 2. Tännen-Holtz (wie gedacht) am allermeinsten zu den Gebäuen gebrauchet / jedoch wird das Eychen-Holtz wegen seiner Würdigkeit/ dem Tännenholtz vorgezogen / dieweiln solches inn- und ausselhalb der Erden / in Lufft und Wasser bestehen mag/ und weiln es keine Nässe/ wegen seiner Festigkeit/ an sich ziehen mag / darvon es sonsten bekäme / derowegen wird es gemeiniglich zu Rösten ins Wasser/ auch unter des schweren Läste der Gemäuer genommen. Es wird auch das Eychen-Holtz gebrauchet zu Pfählen/ Statzen/ und zu den Fundamenten. Jedoch ist solches zu verstehen/ wo man kein Erlen-Holtz bekommen kan/ dann solches ist darzu besser/ und faulet weniger. Es wird auch das Tännen-Holtz zu Rösten gebrauchet / und giebt bey dem Baum gute / geschlachte und reine Arbeit / wird mehrentheils in den innern Gebäu eines Hauses gebrauchet. Beydes Eychen- und Tännen-Holtz sind gut / schöne und zierliche Schreiner-Arbeiten zu machen. 3. Fiechten-Holtz ist gut zu den Bäuen in die Höhe. 4. Hagenbuchen wird hart im Wasser/ ist gut zu den Wein-Keltern/ Pressen/ Spindeln/ und was man sonsten zu dem Schreinern-Werck brauchen will/ das beste.

NB. Weißbüchen-Holtz ist gut unter dem Wasser an statt Erlen-Holtz.

5. Linden-Holtz ist leicht/ und bleibet in allen Gebäuen starck ; man kan

es sonsten auch zu allerley Sachen gebrauchen/absonderlichen zur Drechsler-Arbeit. 6. Felben oder Weyden seynd zu dem Bauen nicht sonderlichen nutz/ dann es gibt keine saubere Arbeit / wird aber zu den Zäunen/ Bindung der Pfählen/ und andern Sachen gebrauchet/ solle insonderheit zu den krummen Schossen und nebst den Feuer-Mauern bey den Ofen genommen werden/weiln es hart und nicht gerne Feuer fänget. 7. Erlen ist auch gut zu den Fundamenten und Wasser-Gebäuen/ in diesen ist es am besten. 8. Eschen-Holtz gibt gute Stiele in die Aexte oder Beile / Hacken und zu anderm Geschirr. 9. Farlen oder Forchen werden an vielen Orten zu dem Ingebäu/ an Statt und Mangel des Tännen gebraucht/ ist aber nicht so gut und zähe als das Tännen. 10. Zihrn- oder Zirbel-Baum wird gebraucht zur Einfassung der Gärten/ und zu Zäunen oder Pallisaden. 11. Aspen- oder Espen-Holtz wird zu vielerley Sachen zur Haußhaltung dienlich gebraucht/ ist jedermänniglich bekannt. 12. Ahorn ist ein sehr festes und dauerhafftes Holtz/ und kan man auch aus solchem allerhand schöne und nutzliche Sachen bereiten. 13. Massern dienet zu dem Schreinerwerck in Einlegung der Tressuren/ Kleider-Kästen/ Bettladen/ und dergleichen. 14. Pappel- oder Papelbaum ist ein Baum/ so in die Höhe wächset/ ist aber mürb/ wird zu nichts sonderliches gebraucht/ dieser Baum wurtzelt sehr weit um sich/ ist derowegen den Gärten schädlich / insonderheit wo man Weinstöcke hat. 15. Flader-Holtz wird in der Schreinerey gleich dem Massern gebrauchet. 16. Bircken werden / wie bekannt / insgemein zu Kehrbesen / zu Fässer-Reiffen / auch zu den Zäunen ꝛc. und Brennholtz / zu Brodbacken bey allen Haußhaltungen gebrauchet. 17. Nußbaumen-Holtz ist gut und am besten die Mütterlein zu den Schrauben und Spindeln daraus zu machen / wird von allen aber zur saubern Schreiner-Arbeit genommen / als da seynd Tische/ Stühle/ Bettläden/Kleider-Schräncke und Tressuren/und dergleichen. 18. Apffelbaum-Holtz wird selten gebrauchet/ wird aber von den Schreinern zur Noth angenommen / wann man kein Birnbaum oder anders Holtz haben kan. 19. Birnbaumen-Holtz wie auch Arlesser-Holtz ist gut zu Spinden / Tischen / Stühlen/ Kästen/ und dergleichen Schreiner-Arbeiten sehr dienlich und gut. 20. Kirschbaumen-Holtz giebt ingleichen saubere Schreiner-Arbeit / wird auch zu vielen andern Sachen gebrauchet. 21. Pflaumenbaum wird den Kirschbaumen fast gleich gerechnet. 22. Buchsbaum/ wann man dieses groß und starck haben kan / dienet zu allerhand sauberer Arbeit den Schreinern/ insonderheit auch den Drechslern. 23. Linden-Holtz ist leicht / und bleibet an allen Gebäuen starck/ auch kan man es sonsten / als zu Gewehren und allerhand Sachen gebrauchen. 24. Wacholder-Holtz ist fest und hart/ auch kommen gar keine Würmer darein/und wo man es haben kan/ giebt es schöne Schreiner-Arbeiten. Anderer fremden Höltzer ist hier nicht zu gedencken.

CAPUT

CAPUT III.

Von Kalch / und dessen Zubereitung.

DEr Kalch ist ein nothwendiges Stück / so zu den Gebäuen des Mauer-Werckes erfordert wird / bringt dem Bauen grosse Unkosten / wann man denselben weit holen und führen muß; Insonderheit wann er unabgelöschet geführet wird / so verfaulet er unter Wegs / auch / da er im Führen nicht wohl zugedecket / bey anfallendem Regenwetter angehet / die Wägen und Fuhren verderbet: Es ist aber für ein sonderbares Kleinod zu achten / wo man an dem Ort / da man hinbauen will / zugleich auch gute Kalch-steine findet / daselbsten auch brennet / und ablöschet.

I. Der Kalch-Stein wird entweder aus den Bergen gebrochen / auf den Feldern oder aus den Wassern genommen.

II. Ein jeder Kalch-Stein / so aus dem Gebürge gebrochen / wann derselbige trocken ist / und gerne bricht / auch inwendig keine andere Materie hat: wann solche vom Feuer verzehret / den Stein kleiner lässet / der ist gut zum Kalch / und je härter der Stein / je besser der Kalch.

III. Der Kalch von harten Steinen wird am besten zu dem Verbinden der Mauren gebrauchet. (Steine seyn.

IV. Die guten Kalch-Steine sollen weiß und dicke oder vom Kißling-

V. Kalch von luckern Schwamm- und löcherichten Steinen ist gemeiniglich mürb / dienet meistentheils zum Tünchen / Bestreichen und Bewerffen der Mauren.

VI. Man findet auch Schiefer-Steine / so überaus guten Kalch geben / nicht allein ins Wetter / sondern auch ins Wasser dienlich / dann derselbige wird geschwind feste / und hält sich lange Zeit.

VII. Kalch-Steine von Kißling / sind vornemlich dreyerley Arten / nemlich / 1. schwartz / 2. weiß / 3. roth: Diese dreyerley Arten aber solle man brennen / so balden sie aus den Gruben kommen.

VIII. Die Kißling- und Marck-Steine / welche man aus den Bächen und Wassern nimmt / geben einen sehr guten Kalch zu weisser und sauberer Arbeit / dahero man gemeiniglich solchen zu dem Tünchen der Mauren nimmt.

IX. Es wird auch von Dauch- Tufft- Schwamm- Pinsen-Stein / und andern groben rauhen Steinen Kalch gebrauchet.

X. Aus Marmor-Steinen / so schwartz / grau-gesprengt von unterschiedlichen Farben / wie man dieselbige hin und wieder / als in der Grafschafft Widt / Itstein / wie auch zu Durlach in grosser Menge bricht / auch auf dem Felde findet / geben den schönsten weissesten Kalch / so wohl zu dem Mauren als Tünchen nutzlich und dienlich.

XI. Weisse Kalch-Steine / so nicht vom Marmor / seynd besser dann die schwartzen.

XII. Alle

XII. Alle gebrannte Kalch-Steine halten gemeiniglich den dritten Theil weniger am Gewichte/ als sie vor dem Brand gewogen.

XIII. Alle Steine vom Gebürge/ oder aus dem Wasser genommen/ brennen sich/ nachdeme man ihnen Feuer giebet/ geschwind oder langsam.

XIV. Alle gebrochene Steine zum Kalch-brennen/ seynd besser/ dann die zusammen geklaubten; Ingleichen die jenigen/ so an einem schattichten und feuchten Bruch gelegen/ seynd besser/ als die an einem trocknen Orte gefunden werden.

XV. Zu einen rechten Kalch-Brand werden insgemein 60. Stunden oder dritthalbe Tag erfordert.

XVI. Die Kalch-Oefen seynd ohngefehrer Grösse etwan 20. Schuhe lang/ und 5. Schuhe tieff.

XVII. Je höher die Kalch-Oefen seynd/ je besser/ dann solche seynd erschätzlicher zum Erhitzen.

XVIII. Wann der Kalch gebrannt ist/ so solle man solchen in einer Gruben fein sittiglich/ jedoch continuirlich mit Wasser anfeuchten/ biß solcher durchaus wohl erweichet und temperiret/ dann je mehr er eingeweichet wird/ je zärter/ fester und besser er seyn wird/ ausgenommen/ der von Schiefer-Stein/ dann so balden dieser genetzet worden/ muß er verbrauchet werden.

XIX. Nachdeme der Kalch abgelöschet worden/ solle man denselbigen an einen feuchten und schattichten Orte legen/ und ihm mit nichts vermengen/ sondern nur mit Brettern oder leichten Sand zudecken.

XX. Je bälder man nach dem Ablöschen den Kalch verbrauchet/ je beständiger und stärcker er die Steine anziehet und verbindet/ derowegen im Gegentheil/ wann derselbige lang abgelöschet liegen bleibet/ nicht so kräfftig als der vorige ist/ wie solches die tägliche Erfahrung mit sich bringet.

XXI. Die allerbesten Kalch-Steine werden erkannt aus ihrer Härte/ Schwehre/ und dem Klang.

XXII. Der beste Kalch wird auch erkennet/ wann er einen geschwinden dicken Dampff im Ablöschen aufwürfft.

XXIII. Item/ wann er sich dicke anhänget in dem Gestelle/ darinnen er angemachet wird.

XXIV. Wann der Kalch mit seinen eigenen ungebrannten Steinen vermauert wird/ giebt solches starcke Mauern/ indem es sich am liebsten wieder miteinander verbindet.

Den Kalch zubereiten/ daß sich derselbe nicht allein zwey oder drey Jahr/ sondern auch wohl zehen Jahr halten möge/ und kräfftig verbleibet.

So balden der Kalch aus dem Ofen kommet/ so legt man ihn auf einen schönen ebenen Platz/ fein gleich/ und in eine Höhe/ etwan zwey oder drey Schuhe

Schuhe hoch / so lang und breit als man will / nach diesem bedecket man denselbigen mit gutem Feld- oder Wasser-Sand / auch zwey oder drey Schuhe dick / alsdann schüttet man ein Theil Wasser darüber / daß der Sand so naß werde / daß auch der Kalch darunter sich durchnetze / damit er sich nicht entzünde / NB. und verbrenne. Siehet man aber / daß sich der Sand reisset oder spaltet vom Dampffe / so würffet man ihn alsobalden wieder zu / damit der Dampff und Vapor des Kalchs nicht heraus könne / wann dann die Kalchsteine so gebrannt / solcher Gestalten mit dem Sande zugedecket bleiben / so werden dieselbige zu lauter Feiste / also / daß wann man ihn kurtz oder lang brauchen und anscheiden will / so wird er seyn von Fette und Zähe wie ein Käß / so von eitel Milchram gemacht worden / daß man auch das Hafft-Kübelein / darmit man den Märtel anfeuchtet / kaum wird können heraus bringen / wird auch dem Werck oder Mauerstein so wohl anziehen und hafften / als das beste Kütt oder Cement. Allein / man muß auch gute Achtung haben / wann man den Sand naß machet / daß der Kalch überall bedecket seye mit dem Sande / darmit er keine Lufft empfahe / dann die Hitze und Dämpffe des Kalches trennet den Sand / und suchet Oeffnung / dardurch er sich dann verzehret / und gleichsam verschwindet. Dieser Kalch ist sehr gut zur erhabenen Arbeit und Wände damit zu bekleiden / wie auch den Grund auf die Wände darmit zu machen / die bemahlet werden sollen / dann solcher Kalch verfället nicht / oder frisset und erbleichet die Farben des Gemähldes in die Länge nicht / wie andere Märtel / dann es vielmaln begeben und zugetragen hat / wann ein Mahler gemeynt gehabt / er habe sein Amt ein Genügen gethan / und etwas gar schönes gemahlet / daß über etliche Zeit hernach der Kalch oder Märtel die Farben gefressen / und ertödtet hat / der Ursachen / daß der Kalch nicht recht und mit langer Hand ist bereitet und zugerichtet worden / dann die Schärffe des Kalches hat die Farben / so zuvor schön und lebhafft gewesen / ermattet und geändert; ja hat auch wohl den gantzen Grund im Gemählde zerrissen / und Stück-weiß zerfället / oder Blattern aufgeworffen / welches nicht allein den Bau-Herrn Schaden gebracht / sondern hat auch den Mahler und die Gemächer beschämet.

Eine schöne Weisse / darmit zu weissen.

Nimm Kühemilch / laß gerinnen / darnach nimm das Käswasser darvon / und mache den Tünch darmit / und bestreiche die Kücke oder Wände darmit / so bleibet es Weißstein-Farbe / und wird hart und hält das Wasser.

Ende des vierten Buchs.

Andern Theils Fünfftes Buch/ Von allerhand Mitteln / zur Menschlichen Gesundheit dienlich.

CAPUT I.

Pharmaceutica, oder sonderbare Artzneyen wider die innerlichen Kranckheiten.

Für die Haupt-Kranckheit / welche einem Menschen mit Frost ankommet.

Nimm Gewürtz-Negelein / an der Zahl 7. Muscatenblüh 7. Blätlein/ das Drittel von einer Muscatnuß / vermische alles pulverisirt untereinander/ thue so viel guten Theriac darzu/ daß es zusammen eine Massa wird / die theile in zwey Theil/ darvon giebe dem Patienten zwey Tage nacheinander allezeit früh in guten alten warmen Rhein-Wein / und lasse den Patienten wohlzugedeckt darauf schwitzen / und sich etliche Tage der Lufft enthalten.

Oder: Nimm von einem Laib Brod die obere Rinden/ bestecke es ein wenig mit gantzen Negelein/ lege es auf eine Glut/ und säe zerstossene Negelein darauf/ betreuffe es mit Rosen- oder andern guten Essig/ schlage es also warm über den Kopff / vom Kien an biß an die Stirn.

Für groß Haupt-Wehe.

Nimm Lorbeer/ reibe die in einem Reibtopff/ saure Aepffel/ die stosse in einem Mörsel/ oder reibe sie auch und vermische es untereinander/ und nimm eine Hanff-Reisten/ und lege solches um oder auf den Kopff / das thue einmaln oder zwey bis es hilfft.

Wasser für das Reissen in dem Kopff.

Nimm saure Holtz-Aepffel/ je säurer/ je besser / zu einem halben Stübichen voll gestoßner Aepffel / eine gute Handvoll Lorbeer / zerstosse es klein/ vermische es untereinander/ destillire ein Wasser davon/ mache es ein wenig warm/ und netze Tüchlein darein/ schlage sie um den Kopff / oder nimm Rosen-Wasser und zerklopfft Eyerweiß/ vermische es untereinander/ weiche eine Hanff Reisten / und binde es an die Fußsohlen/ wann solche dürre wird / so lege wieder ein anders darauf.

Ein gutes Oel für den Kopffwehe.

Nimm Römische Camillen/ Wermuth/ gelben Veil/ Krausemüntz/ eines soviel als des andern/ klein zerhacket/ und den Safft auf das stärckeste ausgepressel / vermische darunter Lavendel- Spick- und Rosen-Oel / jedes 8. Tropffen/ setze es eine Zeitlang an die Sonne / damit muß man sich um den schmertzhafften Ort schmieren.

So

So einem die Vernunfft vergehet

Nimm weissen Mohn-Saamen / Hanff-Körner / Wacholder-Beer / zerstosse es in einem Mörsner zu einem Mehl / mache es mit Rosen-Wasser zu einem Mues / binde es um das Haupt bey 3. oder 4. Tagen.

Ein gut Pulver vor den Schnuppen und Flüsse des Haupts.

Nimm Eniß / Süßholtz / jedes ein Viering / Fenchel / Kümmel / præparirten Cariander / jedes 2. Untz / Calami aromat. 1. Untz / Galgant / Zittwer / jedes ein halb Untz / Negelein / Cubeben / jedes 1. Quint / feiner Zimmet 1. Untz / (Negelein / Eniß / Kümel in ein Tüchlein geknüpffet) und wohl darinnen gerieben / bis der Staub darvon fället / darnach wohl geschwungen in einer Schüssel / die Cubeben solle man in einem Mörsel zerreiben oder zerdrucken / alles untereinander vermischet / und darzu noch gethan Muscatnuß 6. Quint.

Ein gut Pulver zum purgieren des Haupts / Hirns / Zähn und Magens.

Nimm langen Pfeffer / Bertram-Wurtz Nasturtii, Mastix / Weyrauch / Myrrhen / Jngwer / eines soviel als des andern / vermische es zart pulverirt untereinander / fülle es in kleine Säcklein / käue es mit den Zähnen den Morgen nach dem Neuen / würffe es in ein Becken / du wirst viel Unflat finden.

Eine gute Purgation zum Haupt.

Nimm weisser Nießwurtz / Muscatblüh und Majoran eines soviel als des andern / vermische es pulverisirt untereinander / diß Pulvers nimm so groß als eine Erbiß / ziehe es in die Nasen / und wann es in den Mund kommet / so schlinge es nicht hinein / sondern würffe es wieder heraus / ist gut zum Haupt für Flüsse / sie kommen / von was sie wollen / wann du die zweymaln nimmst ohne die Nießwurtz / so stärcket es alles und kräfftiget das Haupt / dann die Nießwurtz würcket allzusehr / darum brauche sie nicht / es seye dann vonnöthen.

Zum schwachen Hirn.

Nimm eine grosse Muscatnuß / siede sie in weissen Wein / darnach vermische unter solchen Wein Mastix / Emiß und Kümmel / alles wohl pulverisirt / und trincke solchen Wein Abends und Morgens / der stärcket das Hirn / und ist gut zur Leber und Lungen.

Gutes Haupt-Wasser / so alle Flüsse des Kopffs verzehret.

Nimm eine grosse Glas-Flaschen / stopffe solche mit frischen Majenblümlein hart voll / geuß darauf guten Rheinischen Wein / mache es fest zu / setze das Glas 6. Wochen lang an die Sonnen / darnach nimm auf jedes Quärtlein Weins / so auf den Blumen gestanden / 5. Löffelvoll Holderblüh-Wasser / und destillire es mit dem Wein oder Blumen; trinck einen Löffelvoll des Morgens / und salbe den Kopff damit / es thut sehr viel gutes.

Eine Lauge zu den Flüssen des Hauptes.

Nimm Camillen-Blumen / Majoran / Wolgemuth / Agrimoniæ, eines

soviel als des andern/ thue es in ein klein Säcklein in eine Laugen von Regen-Wasser gemachet/ laß sieden und wieder ein wenig erkalten/ zwage darmit/ dessen mache so viel du wilst/ daß du drey oder vier Wochen zwagen mögest/ behalte es in einem verglasten Hafen verwahret. Es ist sehr gut/ und stärcket das Haupt.

Ein Fuß-Bad für Flüsse des Hauptes.

Camillen in Wasser gesotten und wieder erkühlen lassen/ wasche laulicht die Füsse darmit/ und sonderlichen rings zwischen den Zehen.

Laugen-Säcklein zum Haupt.

Nimm braune Betonien/ Schlüsselblumen/ Deumenten/ jedes 1. Handvoll/ thue es in ein Säcklein/ wann sich nun einer rein gewaschen hat / solle man alsdann die Lauge aus dem Säcklein auf den Kopff drucken/ und wohl um das Genicke mit reiben / und sich darnach mit keinem Wasser mehr abwaschen/ sondern mit warmen Tüchern wohl trocknen.

Ein gar edler Haupt-Balsam für den Schlag/ Schwindel/ und das Gedächtnuß zu stärcken.

Nimm unverfälschter Ambergleyß 2. Quint / Bisam dritthalb Quint/ Zibeth 3. Quint / Zimmet-Oel anderthalb Quint und ein halb Scrupel / Lavendel-Oel anderthalb Quint/ Negelein-Oel/ Majoran-Oel/ jedes 1. Scrupel/ Weinrauten-Oel ein halb Scrupel / Agtstein-Oel 3. Tropffen/ Rosenholtz-Oel 3. Quint/ ausgepresst Muscatnuß-Oel 4. Untz/ gieb ihme zuletzt die Farbe mit schwartz-gebrannten und zart pulverisirten Helffenbein/ oder mit zu Aschen gebrannten Gold-Blätlein.

Balsam zum Gedächtnus.

Nimm ausgepreßt Muscatnuß-Oel 2. Untz/ Ziegelstein-Oel/ Bibergeyl-Oel / eines jeden 3. Quint/ rother Myrrhen- und Weyrauch-Oel/ jedes 1. Quint/ Roßmarin- und Lavendel-Oel/ Majoran- und Rauten-Oel/ jedes 1. Scrupel / Negelein- und weiß Agtstein-Oel / Zimmet- und Benzoë-Oel / jedes ein halb Scrupel / vermische und mache mit dem Capite mortuo von ausgepreßten Muscatnuß-Oel zu erforderenden Consistenz einen Balsam/ darnach thue ferner darzu gerechter Galliæ Moschatæ 2. Scrupel; endlichen vermische alles wohl untereinander / und verwahre ihn wohl/ Abends und Morgens gebrauchet.

Schlaf-bringender Balsam.

Nimm ausgepreßt Muscatnuß-Oel 1. Loth und ein Quint / gemein Rosenblau Violen- und Seeblumen-Oel / jedes 2. Quint / ausgepreßt Bilsen- und Magsaamen-Oel/ Ziegelstein- und Benzoë-Oel/ jedes 1. Quint/ vermische alles wohl untereinander / und thue hernach darzu Albersprossen-Salbe 2. Loth / Hirschen-Marck 4. Quint / mit Spiritu Vini dissolvirtes Opium und Oesterreicher-Safrans-Extract, eines jeden anderthalb Quint/

Ambra/

Ambra / Bisam und gerechtes Rhodiserholtz-Oel / jedes 1. Scrupel / vermische alles wohl untereinander / und mache es zu einem Balsum. Darmit schmieret man ein wenig auf die Pülse an die Schläffe / auf den Würbel und auf die Fußsolen / bringet einen ruhigen und sanfften Schlaff.

Künstlicher Balsam für den Schwindel.

Nimm ausgepreßt Muscatnuß-Oel 3. Loth / Cubeben / Lavendel-Oel / jedes 1. Quint / destillirt Benzoë- und Negelein-Oel / jedes 1. Quint / Rosen-Zimmet- und Citronen-Oel / jedes 1. Quint und 2. Gran / Majoran- Rauten- und weiß Agtstein-Oel / jedes 1. Quint / Bisam und Ambra q. s. Laudani Opiati, anderthalb Quint / mache und vermische es nach der Kunst untereinander zu einem Balsam.

Guter Schlag-Balsam / der für den Schwindel und Hauptwehe sonderlich gut ist.

Nimm ausgepreßt Muscaten-Oel 5. Quint / destillirt Rhodiserholtz und Benzoë-Oel / Zimmet- und Negelein-Oel / weiß Agtstein- Rauten- und Majoran-Oel / jedes 6. Tropffen / Citronen- und Lavendel-Oel / jedes 4. Tropffen / Ambragryß und Bisam / jedes 6. Gran / Laudani 3. Scrupel / vermische es nach der Kunst untereinander zu einem Balsam.

Ein gut Wasser zu einem flüßigen Haupt und bösen Magen.

Nimm Lavendel-Blümlein / wann solche in der besten Blühe seyn / impone cantharo vino optimo repleto bene cooperto, repone in cella per dies decem. Dann destillire es aus dem Balneo herüber / dann thue in das herüber-destillirte Wasser gelber Veyl-Blümlein / q. s. lasse es wieder acht Tage lang beitzen / und destillire es abermal herüber / von solchen gebrauche alle Tage Morgens und Abends ein paar Eß-Löffel voll.

Eine Salbe zu dem Erbgrind.

Nimm welsch Nuß-Oel ein halb Untz / mache es wohl warm / und reibe darunter zart abgeriebener Silberglett und Venedisch Bleyweiß / eines jeden 2. Quint / guten Wein-Essig 1. Untz / lasse es miteinander sieden biß es dicke wird / dann vermische darunter gereinigt Queckssilber 1. Quint. Diese Salbe heylet sehr den Erbgrind / doch so zuvor die inwendige Reinigung des Hauptes gebrauchet worden ist.

Eine andere / so zugleich auch die Läuse tödtet.

Nimm des mortificirten Queckssilbers / vermische es mit Rosen- und Lorbeer-Oel zu einer Salben es tödtet die Läuse und heylet den Grind / so man das Haupt darmit schmieret / man muß es aber mit Bescheidenheit gebrauchen.

Daß die Haare nicht grau werden.

Nimm Betonicæ tempore Maji, decoque in vino veteri, & lava Caput, & liberis eo anno à canitie, es stärcket das Hirn / macht ein gut Gesicht / und vertreibet auch die Läuse.

Die Haare wachsend zu machen.

Nimm Kraut von Meer-Rettich / siede es im Wasser / thue darzu die Wurtzel von Haarstrang/ zwage den Ort darmit/ da du wilst Haar haben/ es wächset. Oder: Nimm Succi de Salvia acuta, illine locum depilatum & crescent pili. Oder: Nimm welschen Widerthon oder Mauer-Rauten/ siede in der Laugen oder Wasser / zwage das Haupt darmit / es macht Haar wachsen.

Haar wachsend zu machen an Menschen und Viehe.

Nimm braunen oder rothen Senff / pulverisire solchen klein / vermische solchen mit Baum-Oel / schmiere den Ort wohl darmit / da du wilst Haare haben.

Für den Haar-Wurm oder Milben des Haars.

Nimm guten Essig/ Wermuth von Stengeln gestreuffet/ thue es zusammen in einen Hafen/ wasche das Haar darmit/ sie vergehen/ probatum est.

Daß nimmer kein Haar wachse.

Nimm Schlehen-Safft / streiche ihn an die Stätte / da du kein Haar haben wilst / es hilfft / doch must du das Haar / das daselbst stehet / zuvor wohl ausrupffen.

Ein bewährt Mittel / wann jemand in dem Haupt verruckt ist / daß man besorget / er werde unsinnig.

Nimm zwischen dem Dreysigsten Haselwurtz im zunehmenden Mond / schneide es klein / giesse starcken Wein darüber / laß vier Wochen an der Sonnen stehen / dann destillire es in Balneo Mariæ, in dieses Wasser lege zweyfache Tüchlein auf jeden Schlaff / und ein langes auf die Scheitel fein warm / so es trocken ist / wieder erfrischt / es hilfft.

Kröpffe / Uberbein und Gewächse zu vertreiben. Ex Duciss. W.

Nimm Gummi Ammoniaci, Galbani, Opopon. jedes ein halb Untz / mit Essig dissolviret / durch ein Tuch gezwungen / darnach genommen weiß Wachs 2. Loth / Hirschen-Unschlitt 1. Loth / Baum-Oel ein halb Loth / über dem Feuer zergehen lassen/ und so es zergangen ist/ obgedachtes Gummi darunter zerlassen und wohl durcheinander gerühret / darnach ein wenig abkuhlen lassen / und das Pulver von Knaben-Kraut / Bruchwurtzel genannt / Brumwurtzel / jedes 3. Quinte Armwurtzel 2. Quint / rühre es wohl untereinander/ biß es kalt wird; diß Pflaster auf ein Leder gestrichen und auf das Gewächs gelegt / doch solle man allewege von der nachgeschriebene Salben schmieren/ und darnach das Pflaster darauf legen.

Besagte Salbe.

Nimm Brumwurtz / Knaben-Kraut / oder Bruchwurtzel genannt / Kraut und Wurtzel miteinander genommen 3. Handvoll / Aron-Wurtz mit dem Kraut 2. Handvoll / klein gehackt / und darnach in einem Mörsel zerknirscht/

knirscht/ und soviel frischer Majen-Butter darzu genommen/ daß es mitsieden kan; die Wurtzel und Kräuter darein gethan/und solange fein gemach sieden lassen/ biß die Kräuter anfangen zu röschen/ wann man umrühret / darnach durch ein Tuch hart ausgedrucket und gerühret / biß es gestehet / dann zum Gebrauch verwahret/ ist schon vielen mit geholffen worden.

Für den grossen Schwindel.

Nimm/ so der Schwindel so groß wäre von Kälte des Hirns / ein Hirn von einem Schwein/ das röste auf einem Brod oder Schnitten/ und säe das obbeschriebene Pulver von Wiesen-Kümmel darauf / und Beningen-Kern/ Poley / Eichen-Mispel / das alles gepulvert and auf das geröste Hirn gezettelt / das solle der Krancke 4. oder 5. Tage essen / das vertreibt allerley Uberflüßigkeit des Hirns / und trocknet es. Item / häßline Mispe angetragen oder Hecht-Augen.

Trisaneth für den Schwindel.

Nimm Pœonien-Körner / præparirten Coriander / Muscaten und Eichen-Mispel/ jedes 2. Quint/ Cubeben/ Galgant/ Cordamümlein/ Tormentill/ langen Pfeffer / Jngwer / jedes 1. Quint / Roßmarin / Jsop / jedes ein halb Quint / guten feinen Zucker 8. Loth / vermische es zart pulverisirt untereinander zu einem Trisaneth.

Oder: Kümmel über Nacht in starckem Wein gebeitzet / darnach wieder getrocknet dasselbe / und Cubeben / jedes 1. Quint / Eniß / Anacarden/ jedes 2. Quint/ Jsop/ Majoran/ Roßmarin/ Cordamümlein/ jedes 1. Quint/ Galgant/ Mnscatnuß und Blüth/ jedes ein halb Quint/ Zucker 10. Loth/ vermische es zu einem Trisaneth/ allewegen nach dem Essen ein Schnitten gebähet Brod darmit besäet und eingenommen/ stärcket das Hirn wunderbarlich/ man mag auch ein Confect daraus machen.

Ein köstliches Bad vor alle Lähme der Glieder / die sich von Gicht verursachet / oder da ein Mensch etwas giftiges getruncken / daß ihme das Gifft zwischen Haut und Fleisch lauffet / und ist diese Cura offtmals bewährt erfunden worden.

Nimm Wacholder-Zweiglein / da viel Beere daran sind/ Schölkraut/ Wermuth / Wein-Rauten / Poley / Baldrian und Camillen-Kraut und Blumen / jedes 1. Handvoll oder mehr / so du es zum gantzen Leib brauchen wilst/ über solche Kräuter/ so in einen Kupffern Kessel gethan/ geuß ohngefehr 3. oder 4. Eymer Wasser / und lasse es wohl sieden / biß sich das Wasser von den Kräutern entfärbet und braun wird / von diesem Wasser schöpffe oben ab / und lasse es kalt werden / das warme Bad darmit zu kälten / und geuß wiederum ander Wasser auf die Kräuter / biß du genug zu einem Bad hast / mache alle Tage ein frisches oder auf das wenigste alle 3. Tage / continuire es 18. Tage Vor- und Nachmittag 1. Stunde. Nach dem Bade auch Mor-

Morgens und Nachts solle man die Glieder schmieren gegen der Wärme mit folgender Salbe.

Nimm spitzige Salbey und Lavendel-Blümlein gedörrt / jedes 4. Loth / stosse es zu einem Pulver / und schütte noch darzu die Oel / als Wacholder-Oel 2. Loth / Lorbeer-Oel 4. Loth / gemein Baum-Oel 1. Loth / mit einem Spatel wohl untereinander gerühret / drucke es durch ein leinen Tüchlein und laß erkalten.

Ein Tranck / so auch zu dem Bade gehöret.

Nimm Nägelein 1. Loth / Zimmetrinden 2. Loth / spitzigen Salbey / Lavendel-Blümlein / jeder 3. Loth / schönen weissen Zucker 8. Loth / zerstossen / 3. Maas Wein daran gegossen / über Nacht stehen lassen / doch offt umgerühret; des andern Tages lasse es etlichmaln durch einen spitzigen Sack lauffen / als ein Claret / darvon / ehe man in das Bad gehet / einen guten Trunck zu thun.

Secretum Secretorum, um des Menschen Leben in guter Gesundheit bis auf die von GOtt bestimte Zeit zu erhalten / den Menschen gantz erneuren / jung geschaffen machen / und præservirt ihn sein Leben lang für allerley zufallenden Kranckheiten / verhindert auch die grauen Haare.

Nimm Quintæ Essentiæ Compositæ Melissæ, Artemisiæ, Valerianæ & Pimpinellæ, jedes 1. Untz / Wacholder-Latwergen / Canden-Zucker / Olei Salis, Quintæ Essentiæ Sulphuris, eines jeden 6. Quint / das reibe und vermische alles wohl untereinander in einem gläsern Mörsel oder Schalen / thue es in ein Glas / vermache es wohl / setze es auf einen warmen Ofen in Sand / oder im Sommer an die Sonne / lasse es also 12. oder 14. Tage stehen / bis es sich wohl miteinander vereiniget hat / alsdann nehme es von der Wärme / und verwahre es wohl zum Gebrauch.

Von dieser Artzney kan man täglichen zweyer Gran schwehr gebrauchen / in Hüner- oder Fleisch-Brühe / oder sonsten in einem nach Gelegenheit der Kranckheit darzu bequemen gedestillirten Wasser oder Sirup / und magst du dich wohl auswendig darmit salben / nach Gelegenheit des Gebrechens / und in Mutter-Kranckheiten Zäpflein darmit bestrichen.

Nota: So man diese Medicin mit einem rechtschaffenem Auro potabili einnimmt / und sich dessen täglichen gebrauchet / so wisse / daß dir alle graue Haare hinweg gehen / und neue gelbe Haar an die Stätte wachsen / darffst dich auch keiner grauen Haar besorgen / sondern es erneuret den Menschen / macht ihn jung-geschaffen / Haut und Nagel neu wachsen / præservirt den Menschen vor allen zufallenden Kranckheiten. Es hat ein vornehmer Canonicus diese erzehlte Medicin mit dem Auro potabili zu gebrauchen pflegen / der hat sein Leben weit über 100. Jahr erreichet / und ist noch so jung-geschaffen gewesen / als ein Mann von 30. Jahren.

Ein

Ein bewährter Lungen-Trunck.

Nimm Ehrenpreiß/ Lungen-Kraut / Leber-Blumen / Mayenblümlein/ Salbey / Jssop / Ritterſporn / Rauten/ Hirſchzungen / jedes ein Handvoll/ von Holder-Holtz die graue Rinden abgezogen / und von der grünen niederwärts geſchabet / ſo viel als man zwiſchen drey Fingern faſſen kan. Rothen Aurich ein Stiel 3. oder 4. Wolfs-Leber klein geſchnitten/zwey welſcher Nuß groß; Rhabarbara / einer welſchen Nuß groß / Rhapontica einer welſchen Nuß groß / dieſes alles klein geſchnitten / und in einem Hafen drey Maas in ein altes Gerſten-Bier erſtlich ein paar Tage erweichen laſſen / hernach den Hafen wieder gefüllet und zugemachet / daß kein Lufft heraus kan / ohne oben bey dem Deckel / da ſolle es ein Löchlein haben / dafür ein Höltzlein ſtecken / daß man mit einem Steckelein meſſen kan/ wann der dritte Theil eingeſotten. Alsdann ſolle man es bey weitem zu einem Feuer ſetzen / damit er nicht zerſpringet/ und wann der dritte Theil eingegangen / ſo iſt es recht/ darvon muß man Morgens und Abends 6. oder 7. biß 10. Löffelvoll mit einem Stücklein Mayen Butter einer Nußgroß warm einnehmen / diß 3. oder 4. Wochen lang continuiret / und alle Frühling und Herbſte wiederhohlet / darneben ſolle der Patient alle Tage von geſundem Hunds-Schmaltz zu ſeinen Speiſen oder Tranck zwey oder drey Löffelvoll genieſſen / biß er ſpühret / daß der Leib wiederum zunimmt.

Für die Lähmung und kurtz Geäder.

Nimm Zweige von Wachholdern/ ſamt den Beeren / ſie ſeyn grün oder ſchwartz/ Schößlein von Erlenbäumen mit dem Laub/Eychbäum-Schößlein/ Weyden-Schößlein/ Peſſelkraut und Saamen/ jedes ein Handvoll / laß dir daraus 9. Tage nacheinander Schweiß-Bäder machen/ allewege ein Stund darauf ſchmiere das Glied mit dieſer Salben. Die vördern Schienbein von einem Ochſen/ſamt dem Marcke/zerſchlage und ſiede ſie im Waſſer/daß es vergehet/und wann es kalt wird/ſchwimmet oben dieſes Marcks ein Vierling / thue darzu Wacholderöl / Bibergeil / ein Loth Baumöl / ein halb Loth Spicanardenöl/ein Loth Regenwürmer/gebrannten Wein/zwey Loth/wohl untereinander temperirt/thue darzu Senfftmehl 4. Loth/wohl darunter vermiſcht/ darmit ſchmiere den Menſchen vor und nach dem Bade.

Ein Tranck / das melancholiſche Geblüth zu reinigen.

Nimm Erdrauch ein Handvoll / Borragen-Blätter eine halbe Handvoll / Hirſchzungen eine halbe Handvoll / Tamariſken eine halbe Handvoll / der 4. Hertzblümlein eine Handvoll/ Meliſſenblätter ein Quint/Majoron ein Quint / Ochſenzungenwurtz zwey Loth / Wegwartenwurtz ein halb Loth / Fenchelwurtz ein halb Loth / Alantwurtz ein und ein halb Loth / Benedictenwurtz ein Loth / Engelſüß zwey Loth / ſchwartzer Chriſtwurtz zwey Quint / Myrabal. Cubebar, ein halb Loth / Süßholtz ein und ein halb Loth / Candel-

zucker zwey Loth/kleine Weinbeerlein vier Loth/Zibeben zwey Loth/ Rhabarbara zwey Loth / Galgant ein drittel Quint / Calmuß ein halb Quint / diß alles zerschnitten / Wurtzel und Kräuter nachmals in einen Mörsel gethan / und zerstossen ohne die Weinbeerlein / darnach thue es in ein saubern Hafen/ und solle daran giessen Wasser / daß es eine halbe quere Hand über diese Stücke gehe / eine gute grosse Maas ; wo aber die Person sehr kalt wäre / möchte man so viel Wein nehmen / wo aber die Person dürr und hitzig / so ist es viel besser / allein Wasser genommen / das solle man über Nacht stehen lassen / einsieden / daß nur eine völlige halbe Maas übrig bleibet / und wohl ausgedrucket / darnach nimm der 4. Hertzzucker ohngefehr ein halb Loth / ein halb Loth Zimmet / thue es in ein Pfännlein / lasse es noch einen Wall oder 7. thun / seyhe es dann durch ein Tuch / behalte diesen Tranck/und so die Person melancholisch oder schwermüthig ist / mag sie alsobalden dieses Trancks zwey oder drey Tag gebrauchen / und zu Nacht warm einen Trunck gethan / ohngefehr 6. oder 7. Loth mehr oder weniger / darnach dieser Tranck würcken wird. Deßgleichen solle man Morgens auch so viel gebrauchen / und 4. Stunden darauf fasten / unter der Zeit / als man Morgens fastet / mag man ein drittel von Cordamümlein / Galgant und Muscatenblüh gemacht / brauchen / zwischen drey Finger / so offt man will / auch darneben der 4. Hertzzucker gebrauchen zwey Haselnuß groß / damit umgewechselt / mag auch Fenchelküchlein / Schlüsselblümlein-Zucker brauchen / darmit das Hirn und Gedächtnuß gestärcket wird / diesen Getranck kan man im Herbst und Frühling gebrauchen / doch im Frühling mag man für das Wasser die Molcken von Geyßmilch nehmen.

Für den alten Husten / da ein Mensch Mangel hat an der Lungen.

Nimm Ehrenpreiß-Wasser / giesse es über den Ehrenpreiß / so klein gehacket / in einer zinnern Kandel fein warm gemachet / übergegossen / und angebrühet seyn solle. Lasse es drey oder vier Tage wohl vermacht stehen / daß kein Dampff darvon gehe / alsdann in eine saubere Pfanne wohl ausgedruckt / ist des Wassers ein Maas / so nimm darzu zwey Pfund Canari-Zucker / laß sieden wie ein Veil-Safft / darvon allewege über den dritten oder vierten Tag ein Kinds-Löffel voll eingenommen / vertreibet den Husten / und heylet die Lungen von Grund aus.

Für Blattern und Röthe in den Augen.

Nimm Wintergrün / mache ein Kräntzlein daraus / mache es um beyde Arme um das Dicke / und nimm Wurtzel von Mertzen-Blumen / und hänge sie an den Halß.

Fälle in den Augen zu vertreiben.

Ein Gläslein / da Dinten darinnen gewesen ist / thue es halbvoll Hönig / vermache es mit Wachs / stich ein Löchlein oben in das Wachs / daß keine Fli-

ge

ge darein kriechen mag/ setze solches in einen Ameyß-Hauffen/ daß das Gläslein oben heraus gucke/ und lasse es fünff Tag und Nacht darinnen stehen/ so findest du ein Wasser in dem Gläslein/ dessen nimm drey Tröpflein in die lincke Hand/ streiche solches in das Auge/ es vergehet das Fell.

Für das Jucken und Blödigkeit der Augen.

Nimm Fenchelwurtz samt dem Kraut/ siede solches im Wasser/ laß kalt werden/ trincke es/ darnach nimm ein Büschelein Hanff-Krauts/ einen Fingers dick und lang/ binde es oben und unten zusammen/ netze es in frischem Brunnen-Wasser/ würffe vier oder fünff Körnlein Saltz darein/ lege es nach der Länge in den Nacken.

Für Geschwär im Halse.

Nimm Holderblätter/ Mangoldblätter/ eines so viel als des andern/ ein Löffelvoll Hönig und Butter/ darzu lasse es wohl sieden/ und binde es auf ein Tüchlein aussen auf den Halß.

Zu einem fratten oder wilden Halse.

Nimm Fenchel in einem hübschen gläsern Topff/ geuß Brunnen-Wasser darein/ laß sieden/ thue einen Löffelvoll Hönig darein/ thue dessen einen Trunck/ ehe du dich mit den nachfolgenden gurgelst.

Nimm Granaten-Blüh eine halbe Untz/ Rosen-Hönig zwey Untz/ Mastix 1. Quint/ Weyrauch/ Alaun/ jedes 2. Quint/ thue es in einen glasurten Hafen/ geuß eine halbe Maas Wein/ und halb so viel Wasser daran/ laß ein wenig aufsieden/ ehe du den Rosen-Hönig darunter thust/ lasse es dann wieder einmal oder drey aufsieden/ seyhe es durch ein Tüchlein/ und gurgele dich damit des Tages viermaln/ sonderlichen Abends und Morgens.

Safft zum bösen Halse.

Nimm Salbey-Blüh/ Jsopen-Blüh/ thue es in ein klein Häfelein/ binde es fest zu/ halte es in einen Hafen mit siedendem Wasser eine gute Weile/ alsdann drucke es durch ein Tüchlein/ daß der Safft darvon kommet/ thue den Safft in einen geläuterten Zucker/ laß miteinander sieden/ und so dir der Halß wehe thut/ nimm desselben etwas in den Mund.

So einem das Zäpflein gefallen.

Nimm Agtstein/ lege solche auf glühende Kohlen/ lasse den Dampff durch einen Triechter in den Halß gehen.

Oder/ nimm geschabten Sandel/ lege solchen in gebrannten Wein/ und dieses mit einem roth-wüllenen Tüchlein auf den Würbel. Jtem/ Stein-Pfeffer gestossen/ geuß Wein-Eßig daran/ lege es auf den Würbel.

Für die blut- oder rothe Ruhr/ so man die fliessende Pestilentz nennet.

Nimm 2. Pfund Angelica, 2. Pfund Rhapontica, 2. Pfund Diptam/ 2. Pfund dürrer Speyerling/ 2. Pfund Bibernell/ 1. Quint Einhorn/ 1. Quint Helffenbein/ 1. Quint Zimmet/ zwey Pfund Terræ sig. ll. 13. Pfund

Hutzucker/ 1. Pfund Boli orient. derer Stücke alle wohl klein zerstossen/und unter den Zucker gethan; So die Kranckheit regiert/ solle man alle Morgen ein halb Quint in Deumenten-Wasser einnehmen/ so ist derselbe Mensch den gantzen Tag von der Kranckheit sicher. Und so man diesen Blutgang an einem Menschen siehet am ersten / so solle man einem alten Menschen 1. Quint des Pulvers in einem Quint Rauten-Wasser / und einem Jungen ein halbes in Deumenten-Wasser eingeben / und so sie es behalten/ so ist man ohne Sorge/ es seye dann gar zum Tode geneiget. Sæpissimè probatum est.

Eine grüne Salbe für verstockt Blut / auch vor Apostemen / und Strechen für die Brust-Sucht / heilet auch alte und neue Wunden.

Nimm 2. Pfund Mayen-Schmaltz/ zerlasse es sauber/ und verschaume es wohl / thue darein klein gehackten Brunnenkreß eine Handvoll / breiten Wegerich drey Handvoll/ Nachtschatten drey Handvoll/ Bachbungen drey Handvoll/ Tausendguldenkraut nichts als die Blumen drey Handvoll/ Melissen drey Handvoll/alle klein gehacket/ehe man es eine Handvoll hinein thut/ lasse das Mayen-Schmaltz zergehen/thue es in einen Hafen/rühre die Kräuter wohl darunter/ lasse es dann 5. oder 6. Wochen lang stehen/ rühre sie alle Tage/ wird es zu hart/ daß es sich nicht will rühren lassen/ so stelle sie zu einen Kohlfeuer/ wann diese Zeit herum ist/ stelle sie zu einem andern Feuer / und lasse sie einen guten Sud thun/ darnach drucke es durch ein härines Tuch/daß die Krafft wohl heraus gehet / darnach nimm der rothen Regenwürme / die man offt auf den Aeckern findet / zimlich viel / und nimm 4. Loth Eßig / und wann die Würme klein gehacket sind/ zerreibe sie mit dem Eßig durch ein härines Tuch aufs beste als du kanst/ nimm der warmen Salben darzu/ darmit treibe es durch/ und 8. Loth Schaafpohnen / stosse solche klein / treibe es mit der Salben durch/ so viel möglich ist. Wann diese Stücke alle beysammen sind/so siede die Salben wieder so lange dich duncket/die Feuchtigkeit habe sich von den Kräutern wohl versotten/darum muß man es gar wohl sieden lassen/ dann thue es in einen verglasten Hafen/ thue 4. Loth breiten Wegerich-Saamen gar klein gestossen darzu/ rühre es allezeit so lang/ bis die Salbe gar kalt wird/ über 4. oder 5. Tage durchstiche sie/daß das Wasser darvon lauffe.

Ein bewehrtes Mittel für die weisse und rothe Ruhr.

Nim Weggras/das Kraut in Schatten gedörret/und die Blätlein und Blümlein zu Pulver gestossen/unter 1. Loth dieses Pulvers muß man eine gantze Muscatennuß zerstossen/ von diesem Pulver giebt man 1. Quint auf gebähten Brod in rothem Wein geweichet nüchtern/darauf muß man drey Stunden fasten/ diß thue zwey oder dreymaln/hilfft gewiß/ nach GOttes Willen.

Für das Reissen in Gliedern/ so dem Podagra verglichen wird.

Erstlichen / solle man einen jungen Sau- oder Schwein-Igel nehmen/

und

und ihme den Bauch öffnen/ so findet man ein Fett in demselbigen/ gleichwie das Schmeer in einem Schwein / darnach jung Eychen-Holtz / welches auf Philippi Jacobi vor der Sonnen Aufgang gehauen worden / und solches zu glühenden Kohlen brennen/ und sich bey denselbigen Kohlen mit obgedachtem Fette schmieren lassen/ so wird man gewißlich Besserung finden.

Eine bewehrte Salbe für den kalten Brand/ Rothlauff und alle hitzige Geschwulst.

Nimm Silberglett 2. Pfund/ Galmey ein halb Pfund/ lasse es auf das kleineste zerreiben/thue es in eine weite verglasurte Schüssel/schütte ein Maas scharffen Eßig darüber/rühre es um/und laß also 24. Stunde stehen/alsdann giesse es gemach ab / daß von der dicken Materia nichts mit übergehe/ zu dem abgegossenen thue 1. Pfund Rosen-Oel/ darinn 3. Loth Campher zerrieben/ item/ 3. Loth Tutia, und rühre es mit einem höltzernen Spatel um/und so lange durcheinander/ bis es zu einer Salben wird. Probatum est.

Ein gar bewehrtes Pflaster zu Fisteln und alten Schäden.

Nimm Eisen-Kraut/ Betonien-Kraut/ heydnisch Wund-Kraut / Ochsenzungen / Agrimonia, Sanickel / Bibinel / spitzigen Wegerich / jedes 1. Handvoll/stosse und drucke den Safft aus/den siede in 2. Maas guten Wein/ zwinge es durch ein Tuch/ thue es in ein Kesselein / und thue darzu gemeinen Terpentin 1. Pfund / Wachs 4. Untz / griechisch Pech 5. Untz / siede es wohl ab / wann das geschehen / und schier erkalten will / thue darzu gestossenen Mastix 2. Untz.

Ein gewisses Eperimentum, so einer ein Glied erfrört hat/ wie in solches wieder ein Leben zu bringen.

Nimm gesotten Baumöl 8. Loth/Böcken-Unschlitt 4. Loth/weiß Wachs 6. Loth/ vermische es untereinander / darvon solle man in einem Geschirr zergehen lassen/ und alle 4. Stund das erfrorne Glied darmit anstreichen/ hernach ein Tüchlein darein genetzet / und warm übergelegt; diß ist ein gewisse Artzney/ das Leben wieder in ein erfrornes Glied zu bringen.

Ein gewisses Experimentum wider das Podagra.

Nimm ein oder zwey Handvoll der kleinen Eiter- oder Brenn-Nessel/ schneide die klein/und reibe sie in einen erdenen oder höltzernen Reibscherben/ thue es in einen Topff/ giesse Fleisch- oder Hüner-Suppen darüber/ so noch nicht gesaltzen worden / decke den Topff mit der Stürtzen zu / und mit einem Töpfferleimen verschmieret/ daß der Brodem nicht heraus kan/ laß den vierten Theil einsieden/ darnach seyhe es in einen andern Topff durch ein sauber Tüchlein/ schütte das Kraut in gedachtes Tüchlein/ und drucke es wohl aus/ wärme das alsdann zusammen/ und giebe es dem Patienten frühe ein / lasse ihn darauf eine Stunde ruhen/ er kan auch wohl schlaffen; Kan er schwitzen/ wohl und gut/ doch solle er sich zum Schweiß nicht gar hart zwingen/und diese

obgedachte Suppen solle er drey Morgen oder drey Tage nacheinander gebrauchen/ jedesmaln frich auf den vierten Morgen solle er folgenden præparirten Wein trincken/ doch mehr als 3. oder 4. gute Hände voll der gedachten Brenn-Nessel/ schneide und reibe es/wie obstehet/ und wie du sie in die Suppen gethan hast/ also thue sie in eine saubere Kandel/ geuß darauf 2. oder 3. Quart Preßlauer Maas/ oder anderthalb Maas guten Mar. Wein / der nicht kalchicht sey/ laß in einem Keller Tag und Nacht/ oder 12. Stund stehen / seyhe hernach solchen in ander Geschirr / durch ein sauber leinen Tüchlein/und procedire mit dem Kraut/wie obstehet/drucke denselben Safft wohl aus in den Wein / behalte denselben in dem Keller / und giebe dem Patienten/ wie obgemeldt/ auf den vierten Morgen ein gutes Gläslein voll/darnach solle er sich in allen/ wie auf die Suppen im Bette halten / Nachmittag solle er nehmen etwan zwey Stund auf das Essen wieder ein Glas voll/ und denn gleichfalls nach dem Abend-Essen zwey Stund/ und also drey Gläser voll des Tages/ und das drey Tage aneinander/wie mit der Fleisch-Suppen. Diese Artzney kan allemaln in der Kranckheit gebrauchet werden / wann man will/ jedoch/daß es destomehr fruchten/und dem Podagra vorgebauet möchte werden. Es komme das Podagra an oder nicht/ so solle man es jährlich gebrauchen/und dreymaln des Jahrs/obigen Bericht nach/als im Frühling/im Mertzen/ wañ die Sonne im Widder/oder im April/ so balden die Nesseln heraus kommen ; dann in dem Sommer/ wann die Sonne in den Löwen getretten/ um oder nach Johannis ; dann in dem Herbst/im September/oder October.

Für das Zahn-Wehe ein gewisses Mittel.

Nimm Bertram-Wurtzel 2. Quint/ Steffans-Körner/ Galläpffel/ Alaun/ Spickanarden/ Boli armenæ, jedes 1. Quint/ diß alles rein gestossen mit Jungfern-Wachs-Hönig zu einem Sälblein gemachet/so viel vonnöthen ist/ und ein wenig in den hohlen Zahn gethan / mit einer Baumwollen ; wann er aber nicht hohl ist/ so solle man den Zahn und Zahnfleisch auswendig darmit schmieren/ oder ein Pflästerlein darvon machen/ und auf den Backen legen/ da der Schmertze ist / auch das Zahnfleisch/ wie obgemeldt / ein wenig darmit schmieren.

Für das Grimmen ein bewehrtes Stuck.

Nimm 5. Baumnüß mit den Schalen / mache es glühend über einem Feuer/ würffe es in eine Kraußen mit altem Wein / verdecke es wohl / daß kein Dampff heraus gehe/ trincke den Wein also warm/ lege dich/ und decke dich warm zu/ daß du schwitzest/ es hilfft.

Oder/ nimm 6. oder 7. Hecht-Augen/ so viel Krebs-Augen/ einen Haasensprung/ und ein Haselnuß groß guten weissen Agtstein / gedörrter Pomerantzenschalen/ so viel als der andern Stück alle ; vermische alles zart pulverisiret untereinader/darvon giebt man ein Quint in Wein oder Malvasier.

Oder/

Oder/nimm Lorbeer von einem Ziegenbock/oder von einem unverschnittenen Hämel/ und ein Muscatennuß klein zerrieben und zerstossen in Eychen-Laub-Wasser eingegeben.

Für die Wassersucht.

Nimm Holderschelffen eine Handvoll/ lasse solche in einer Maas Wein so lange sieden/ bis die Helffte eingesotten / dann seyhe es durch ein Tuch/ trincke Abends und Morgens darvon warm 4. oder 5. Tage / darnach nimm Theriack / gehe in das Bad / schwitze wohl/ und lege darnach Scheelkraut in die Schuhe/ auch Rettigschnitten/ es hilfft gewiß.

Oder/ nimm Wolffs-Leber 2. Untz / einer Manns-Person von einem Wolff / einer Weibs-Person von einer Wölffin / Zimmet und Muscaten-Blüh / jedes 1. Untz / Negelein ein halbe Untz / Ingwer 2. Quint / Zucker 6. Untz/ alles auf das zarteste pulverisirt untereinander vermischt/ darvon nimt man alle Tage früh 1. Quint im Wein / wann die Beine sehr geschwollen seyn/ oder nur ein wenig geschwollen/ nimmt man es über den andern Tag ein / und fastet zwey Stunden darauf.

So man nicht harnen kan.

Nimm Schaaf-Garben-Safft mit Eßig; Oder / nimm pulverisirte Krebs-Augen / trincke es im Wein/ es hilfft balden.

Morsellen für den Schlag/Schwindel und Stärckung des Haupts.

Nimm Zimmet-Rinden / Negelein / Muscaten/ Muscatenblüh/ Cubeben/Cordamömlein/ præparirten Coriander-Saamen/weissen Senff-Saamen/ jedes 2. Scrupel/ Zitwer/ Pariß-Körner / Paradiß-Körner / langen Pfeffer/schwartzen Coriander-Saamen/jedes 1. Scrupel/ Spec. Diamosch. dulc. Spec. Diambræ. Soec. Dianthos, jedes 2. Scrupel / Poley-Blumen 1. Quint/Majoran-Blümlein 2. Scrupel Stabwurtz Roßmarin-Blüh/Arabischer Stöchus-Blümlein/ jedes 1. Scyupel/weissen Hut-Zucker 20. Loth/ mit Melissen- und Betonien-Wasser 5. Morsellen daraus gemachet und vergüldet. Man muß aber nicht mehr dann nur das vierte Theil oder ein halb Loth Morsellen auf einmaln essen/oder/ so es die Gelegenheit giebt/ eine halbe/ ist einer starck/ eine gantze. Ist eine treffliche Haupt-Stärckung.

Noch eine andere kräfftige Magen- und Haupt-stärckende Morsellen.

Nimm weissen Ingwer ein halb Loth / Negelein 1. Quint / feiner Zimmet/ Muscatenblüh / Muscatennuß / jedes ein halb Loth / Galgant 1. Scrupel/ der Ingwer solle klein gestossen/ und die andern Stücke klein geschnitten werden / dann mit 18. Loth Canarien-Zucker in Rosen-Wasser zerrieben / darnach mache Morsellen daraus / und darvon Morgens und zur Vesper-Zeit eine gebrauchet/ stärcket und wärmet den Magen und das Haupt.

Köstlicher bewährter Brust-Tranck / der die aufsteigende Dämpffe der Brust vertreibet / die Lunge reiniget und der Schwindsucht wehret.

Man nimmt einen grossen neuen Topff / füllet solchen mit klaren reinen Brunnen- oder Spring-Wasser / thut dann folgende Species darein / als: Ehrenpreiß / Creutz Saibey / jedes 1. Handvoll / Sennet-Blätter / klein zerschnitten Süßholtz / frischen Eniß / eines jeden 1. Loth / rothen Canden-Zucker 4. Loth / Alantwurtz 3. Loth / Hirschzungen / Betonica / Lungenkraut / Jsop / jedes 1. Handvoll / Wegwarten-Wurtzel 1. Loth / kleiner ausgewaschener Weinbeerlein eine gute Handvoll / frischer Feigen / an der Zahl 15. grosser Ungarischer Zwetschgen an der Zahl 12. Wann nun der besagte Topff / so ohngefehr von 3. Kannen groß seyn solle / mit besagten Stucken also angefüllet und auf das beste mit einer Stürtzen gut verwahret worden / setzet man solchen zum Feuer / lässet ihn auf die Helffte einkochen / darvon gibt man dem Patienten Früh / Mittags und Abends zu trincken / so wird er bald Besserung empfinden.

Ein anderer Brust-Tranck / wann es einem so hart auf der Brust liegt / daß er nicht auswerffen kan.

Man nehme Creutz-Salbe / Betonica / Ehrenpreiß / Jsop / Petersilgen und Rauten / jedes eine Handvoll / ein klein wenig Wermuth und Alantwurtz / vermischet es klein zerschnitten untereinander / thut eine Handvoll Gersten darzu / thut es also miteinander in einen reinen neuen glasurten Topffe / geuß rein Wasser darauf / lasset es miteinander wohl sieden und schaumen / seyhet es hernach miteinander wohl ab in ein rein Gefäß / dann nimmt man ein Achtel schöner Ungarischer Pflaumen / 6. grosser Feigen / 13. Loth frischer Rosinen / Jngwer / Calmuß / Eniß und Fenchel-Saamen / jedes ein halb Loth / darüber giesset man obig-abgesottenes Kräuter-Wasser / und lässet es auf das neue sieden / dann überschlagen / und ferner nach Belieben mit Zucker oder Hönig versüssen. Darvon trincket man nun des Tages so offt man will / fein warm / das löset gewaltig von der Brust ab / macht auswerffen und erleichtert die Brust mit Verwunderung.

Köstliche und bewährte Haupt-Morsellen wider die falleude Sucht.

Nimm calcinirter Menschen-Hirnschalen / (für ein Mannsbild muß es von einem Weib / für ein Weibsbild aber muß es von einem Manne seyn) 3. Quint / Scorzonera-Wurtz 2. Quint / weissen Diptam und Pœonien-Wurtz / jedes anderthalb Quint / præparirter rother Corallen / geschälter Pœonien-Körner / jedes 4. Scrupel / Majoran / Eychen-Mispel / zart gefeylt Helffenbein und Elends-Klauen / eines jeden 1. Quint / Negelein und Muscatenblüh / eines jeden 1. Quint / Lavendel- Negelein- Roßmarin- und Majoran /

ran-Zucker / eines jeden ein halb Untz / des feinesten Zuckers 24. Untz / den Zucker siede in dem besten Zimmet-Wasser auf die rechte Consistenz, dann thue besagte Species darunter / und auf die letzte ein halb Scrupel des besten Zimmet-Oels / und giesse es zu Täfelein.

Noch andere bewährte Freyß-Morsellen.

Nimm Spec. El. de gemmis, Diamarg. jedes ein halb Quint / Pœonien-Körner / Coronæ Cranii hominis, Galgant / Cordamömlein / langen Pfeffer / Saffran / jedes 1. Scrupel / Nägelein / Muscaten / Zimmet / rother Corallen / ungelöcherter Perlein / Hirschhertzen-Creutzlein / Serici combusti, jedes ein halb Scrupel / des schönesten in Rosen- und Melissen-Wasser aufgelösten Zuckers 6. Untz; nach der Kunst untereinander vermischet / und zu Morsellen gegossen.

Köstliches Trisaneth wider die fallende Sucht.

Nimm Specier. aromat. rosat. 1. Quint, Diarrhod. Abb. ein halb Quint, Diamosch. dulc. Diambr. Diaxyla aloës, jedes 1. Scrupel / Rad. acori, Pœonien-Körner / Eichen-Mispel / Cubeben / jedes 5. Gran / Manus Christi Zeltlein mit Perlein gemachet / 2. Untz / Canarien-Zucker dritthalb Untz / alles auf das zarteste pulverisirt / und untereinander zu einem Trisaneth vermischet.

Köstliches Freyß-Pulver.

Nimm zur rechten Zeit gesammleter Eychen-Mispel / Menschen-Hirnschalen / und zu gewisser Zeit gesammleter Pœonien-Körner / jedes 2. Scrupel / Spec. Ligni Aloës, Diamosch. dulc. jedes 1. Scrupel / Pfauen-Mist oder Koth 1. Quint, vermische alsdann alles auf das subtileste pulverisirt untereinander.

Oder: nimm Eychen-Mispel / Menschen-Hirnschalen / Birnbaum-Mispel / jedes 2. Quint, præparirter Perlein und Corallen / jedes ein halb Quint, Hirschhertzen-Beinlein ein halb Quint, præparirten Agtstein anderthalb Scrupel / Pœonien-Körner zwey Scrupel / weissen Zucker 1. Loth / Goldblätlein / an der Zahl 6. alles auf das zärteste pulverisirt untereinander vermischet.

Oder: nimm Oss. anterior. part. hominis Capitis, zu rechter Zeit gesammleter Pœonien-Körner / jedes ein halb Quint, Tormentillwurtz / Eychen-Mispel / jedes 2. Quint, vermische es auf das zarteste pulverisirt untereinander / darvon gibt man ein halb Quint, zu Morgens in Majoran- oder D. Langen Freyß-Wasser.

Oder: nimm præparirter Perlein / præparirter rother Corallen / jedes ein halb Quint, Goldblätlein / an der Zahl 6. Eychen- und Birnbaum-Mispel / jedes anderthalb Quint, weissen præparirten Agtstein 1. Quint, schönen Canarien-Zucker 5. Quint, alles auf das zarteste pulverisirt untereinander vermischet / darvon gibt man auf einmaln ein halb Quint.

Fürtreffliches Schlag-Wasser.

Nimm frischer Majenblümlein 4. Untz / Schlüsselblümlein 3. Untz / guten Malvasier 2. Maas / Spiritus Vini 1. Maas / lasse es so lange miteinander beitzen / biß folgende Kräuter und Blumen nach und nach darzu können gesammlet und gethan werden/ als Spicanarden 2. Untz/ Salbey/ Roßmarin/ Majoran/ Rauten/ braun Betonien/ Hyssop/ Pœonien-Wurtz/ jedes ein halb Untz/ rother Rosen/ Violen-geben Veil/ Barragen- und Ochsenzungen-Blümlein / jedes ein halb Untz / Melissen ein halb Untz; vermische alles mit den vorigen wohl untereinander / und lasse es in einem wohl-vermachten Glas 18. Tage lang an der Sonnen stehen / dann destillire es mit gar gelindem Feuer herüber / in das herüber destillirte Wasser thue weissen Senff-Saamen 1. Untz / feinen Zimmet 1. Untz / Muscaten-Nuß und Blüh / groß und kleiner Cordamümlein / Cubeben / Pœonien-Körner / Negelein/ Calmuß / Jngwer / Galgant / Zitwer / langen Pfeffer / jedes ein halb Untz / alles gröblicht zerstossen / lasse es auch ein Monat lang miteinander beitzen / dann wieder herüber destilliret / und darein gethan Spec. Diambræ, Diamosch. dulc. aromat. Ros. è gemmis, lætitiæ Galen. Diapleres archant. Dianthos, Diarrhod. Abbat. Cordial. temperat. jedes 2. Quint, Bisam und Ambra / jedes 20. Gran / Canden-Zucker 1. Pfund; vermische alles wohl untereinander / und verwahret es auf das beste / darvon gibt man ein halb oder gantzen Eß-Löffel voll.

Ein anders gutes Schlag-Wasser.

Nimm guten Malvasier ein halb Untz / Agtstein-Oel 5. oder 7. Tropffen / Negelein- Lavendel- Majoran- Roßmarin- und Spick-Oel / jedes 1. Tropffen / Bisam / Zibeth und Ambra / jedes 1. Gran / Goldblätlein 1. Scrupel; Misce pro dosi, quæ datur vel in Paroxysmo curativè vel in novilunio præservativè, esse ein Täfelein oder zwey von Diarrhod. Abb. und Diambræ darauf.

Tragea contra Paralysin, **und alle kalte Kranckheiten und Gebrechen des Hauptes.**

Nimm præparirten Coriander ein halb Untz / Muscatenblüh und Nuß / Negelein/ rothen Spodii, Pariß-Körner / Süßholtz-Safft/ jedes 1. Quint, Jngwer / Cubeben / Galgant / langen Pfeffer / Eychen-Mispel / Pœonien-Körner und Wurtz/ rother Corallen/ Betonicæ, Cymini, Roßmarin/ Lavendel/ Salbey/ Pomerantzen-Rinden / feine Zimmet / jedes 2. Quint, Spec. Dianthos anderthalb Quint, Ligni Aloës, Balsami, jedes 15. Gran/ schönen weissen Zucker 6. Untz / alles auf das subtileste pulverisirt untereinander zu einem Trisaneth vermischet.

Tragea wider den Schwindel & Scotomiam.

Nimm Spec. Diamosch. dulc. Diagalang. aromat. Rosat. Diapleres archan.

archan. jedes 2. Quint, Diambræ 1. Quint, schönen weissen Zucker q. s. vermische es untereinander zu einem Trisaneth.

Tragea ad tremorem Capitis.

Nimm Ingwer / Galgant / Muscatenblüh / Negelein / Muscatennuß / Zitwer / Cubeben / jedes ein halb Untz / Süßholtz / Bibernell-Wurtz / Rauten-Saamen / Salbey / Weyrauch / Zimmet / Mastix / jedes 1. Quint / Zucker q. s. vermische es zart pulverisirt untereinander zu einer Trageam.

Eine fürtreffliche Pomada zu den Lippen.

Nehmet süsses Mandel-Oel eine Untze / setzet es über das Feuer / und ohngefehr 1. Quint, oder etwas mehr frischer Hammel-Balck / so nur jetzt geschlachtet / und ein wenig von rother Ochsen-Zunge (Orcanete) ihme die Farbe zu geben / lasset es eine Zeitlang miteinander kochen / so ist es zum Gebrauch fertig: Man kan auch / wann man will / an statt des süssen Mandel-Oels von Jesmin / oder von andern Blumen nehmen / so man ihm einen guten Geruch will geben; das Mandel-Oel muß ohne Feuer ausgezogen seyn.

Die Röthe des Angesichtes zu vertreiben.

Nehmet die langen Beine von Hämmeln / lässet sie in Feuer so lange brennen / biß sie leicht zu Pulver können gemacht werden / solches weichet 24. Stunden lang ein in blancken Wein. Hernach seyhet es durch und gebrauchet es / daß ihr nemlich das Angesicht damit waschet und bestreichet / man muß zu vier Füssen ein Glas voll blancken Wein haben.

Der Venus Schnuptuch.

Nehmet Kreiden von Bianzon, oder Spanische Kreiden ein halb Viertel / lasset dieselbige in einem Glas offen / oder sonsten calciniren / hernach vermischet sie mit guten Brandwein oder Spiritu Vini, und lasset es sich 24. Stund lang miteinander vereinigen / hernach feuchtet euere Tücher damit an / und lasset sie in Schatten trocknen ohne Staub / Sonn oder Feuer. Es ist gut / daß man sie mit dieser Materie zu dreyenmalen befeuchte / hernach behaltet sie trocken; Diese Art ist die allerfürtrefflichste unter allen / so ich gesehen / und das Schnuptuch wird fast niemals unsauber.

Eine geschwinde und sichere Jungfrau-Milch.

Nehmet das Kraut Hauswurtz / stosset es in einem Marmor-steinern Mörsel / und presset den Safft darvon aus / diesen Safft seyhet durch / und lasset ihn ein klein wenig warm werden / welches hilfft / daß er fein klar wird / und wann ihr ihn gebrauchen wollt / so müsset ihr ihn in ein Glas thun / und etliche Tropffen von einem guten Spiritu Vini darein schütten / so wird alsobalden wie eine geronnene Milch aus besagtem Safft werden / welche sehr fürtrefflich ist / das Gesicht gar glatt zu machen / und die Röthe desselben zu vertreiben.

Eine fürtreffliche Spanische Weisse.

Nehmet Orientalische Saat-Perlein / weisse oder bleiche Corallen / jedes

2. Untzen/ stosset jedweders besonders/hernach thut es in einen Glas-Kolben/ und giesset darzu so viel Aquafort, so viel ihr darzu nöthig zu seyn erachtet. Hernach sollet ihr noch einen andern Kolben haben / und darein thun Wißmuth 8. Untzen/das vorher wohl geflossen/ und darnach voriges Wasser darüber/bis sich alles aufgelöset/ hernach mischet die Perlein und Corallen untereinander/ und schüttet das/was ihr von dem Wißmuth aufgelöset/auf die gemeldten Perlein und Corallen / damit sie sich niederschlagen / und ehe sie sich vermischen / muß man alle Tage zweymaln frisch Brunnen-Wasser darzu thun/ biß ihr keinen Geschmack von Aquafort mehr spühret / und alsdann gebrauchet es mit Wasser von Pfersing-Blätter/und lasset jedes besonders destilliren/ wann ihr es gebrauchen wollet/ so nehmet von beyden gleich viel/und thut diese Composition daran. Der Safft von Citronen ist besser.

Die Zähne weiß zu machen.

Nehmet Rosen-Wasser / Rosen-Syrup / weissen Hönig / Wegbreit-Wasser/ jedes 1. Loth/ Spirit. Vitrioli 4 Untzen/ mischet alles zusammen/und reibet damit die Zähne mit einem Tüchlein/ waschet sie hernach ab mit Rosen- und Wegbreit-Wasser/ jedes gleich viel.

Oder: Nehmet Salbey/ rothe Rosenblätter/jedes so viel man mit den vordern dreyen Fingern fassen kan/ Violwurtzel eine Untz/ Franzosenholtz 3. Quint, Rosenholtz 1. Quint, Os Sepiæ 2. Quint, Mastix 3. Quint, Myrrhen 1. Quint, Zimmetrinde 1. Quint, zubereiteten Bimßstein 6. Quint, wohlgepulverisirten rothen Sandel 1. Loth/ rothe Corallen 6. Quint; machet alles zu Pulver/und so es euch beliebet/ zu einer dünnen Latwerge.

Nehmet rothe Corallen/ Dattelsteine/ alles zu einem feinen Pulver gemacht/ Perlein/ jedes 1. Untz/ ein Untze durchgesiebten gelben Sandel/ 2. Untz durchgesiebten Calmus/ 1. Untz Veylwurtz/ 2. Gläser voll Rosen-Wasser/ einen Borsdörffer-Apffel in kleine Stücklein zerschnitten/ die Krümpe aus einem Schilling weiß Brod/ das wohl trucken und durchgesiebt ist; knetet alles zusammen mit 2. Untz Tragant/ so im Rosen-Wasser zergangen/ und machet eine Massa daraus zu eurem Gebrauch.

Eine Massa zu den Händen.

Nehmet kurtzstielichte Aepffel/ schälet sie ab/und stosset sie in einen Marmor-steinenen Mörsner/nachdeme sie vorhero in Stucke zerschnitten worden/ besprenget sie mit Rosen-Wasser und blancken Wein / thut darunter die Krumpen von weissen Brod/ und zerstossene geschälte und mit Wein geriebene Mandeln/ hernach thue sie hin zu ein wenig weisser Seyffen/ und kochet es alles bey gelindem Feuer / und gebraucht sich dessen.

Oder: Nimm 2. Pfund süsse Mandeln / stosset sie in einem Marmorsteinern Mörsel / weichet sie ein in zwey Nösel Ziegen- oder Küh-Milch 2. oder 3. Stund/ drucket sie durch ein grob leinen Tuch/ welches wohl mit einer

Presse

Presse muß ausgepresst werden / dieses durchgedruckte thut in einen Kessel über Kohl-Feuer / thut darzu vor 2. Schilling Krumpen von weissen Brod mit ungefehr 2. Quint Borax / und soviel gebrannten Alaun / und zuletzt eine Untz Sperma Ceti, man muß es im Kochen allezeit umrühren / damit es sich unten in dem Kessel nicht anhänge / das Zeichen / wann es genug gekocht / ist dieses / wann es sich gantz mit dem Spadel aufhebet. Solches wohl und recht zu kochen / muß man zum wenigsten 5. oder 6. Stunden darzu anwenden / diese Massa ist fürtrefflich für andern.

Die Haare bald wachsend zu machen.

Nehmet Nesseln / die bey der Sonnen Aufgang wachsen / darvon nehmet den Safft / und benetzet damit alle Morgen die Zähne an dem Kamm / und kämmet euch damit gegen die Haare / so werden sie alsbald wachsen. Es hilfft gewiß.

Für die Sommer-Sprossen.

Nimm zwey Dutzent frische Eyer / lasse sie in heisser Aschen hart werden / vermische sie mit ein halb Pfund subtil pulverisirten Bleyweiß / trucke es alsdann unter der Presse aus / und destillire die ausgepresste Feuchtigkeit in B. M.

Ein anders und stärckers für die Sommer-Flecken.

Nimm ein Pfund Aqua vitæ, 4. Loth Sublimationes Sulphuris, 1. Pfund Brombeer / lasse das zusamm 24. Stund auf warmer Aschen weichen in einer Retorten / hernach destillire es in Eisen-feylich / biß kein Dampff mehr heraus gehet / und bestreiche damit die Flecken Morgens und Abends.

Wider die Finnen im Angesicht.

Nimm Vitriol. Virid. Æs, Alaun / jedes 1. Loth / Mercur. sublim. ein halb Loth; dieses alles 6. Tage in Spiritu Vini geweichet / und das Angesicht Abends und Morgens mitgewaschen.

Wider die Sprossen im Angesicht.

Nimm 15. frische Eyer mit Schalen / und allem / lege sie in den allerschärfesten Eßig / wann alles zergangen / thue 2. Loth Seyffen darzu / und lasse es destilliren / es muß aber Abends und Morgens aufgeschmieret werden.

Wider Französische Blattern und Chancre.

Nimm Rosen-Wasser und Mercurium, jedes ein Loth / Mercurii sublim. ein halb Loth / misch es wohl untereinander / hernach drucke Baumwolle hinein / und salbe damit den schadhafften Ort.

Rothe Läplein / das Angesicht anzustreichen.

Nimm eines jungen Knaben Harn / lasse ihn kochen und wohl abschaumen / so lang es abschaumen kan oder will / darzu thue 6. Pfund Wein-Eßig / 2. Pfund Virginien-Holtz / klein geschabet / und 1. Pfund Stein-Alaun / mehr oder weniger / nachdeme es klar ist / lasse es den dritten Theil einkochen / oder wenn nur zwey Drittel einkochen / wird es noch stärcker und feiner / darnach

nimm es vom Feuer/ laß alte reine Läplein 6. Tage darinn liegen/ hernach im Schatten getrocknet/ und zum Gebrauch bewahret.

Lippen-Salbe.

Nimm einen neuen Topff/ thue Nußöl darein/ lasse es auf den Kohlen warm werden/ hernach thue matt Wachs darein/ lasse es so lange stehen/ biß das Wachs allmählich zergangen.

Oder: nimm geschaumten Hönig / ein wenig Succi salvatici und Cucumeris asinini, soviel Rosen-Wasser als des Hönigs / und lasse es halb einkochen/ darmit schmiere die Lippen/ reibe sie hernach mit Nußkernen.

Schwartze Augenbrauen zu machen.

Koche Galläpffel in Oel/ daß es alles verbrenne/ 10. Quint, eben so viel Vitriolum, und Alchanda Indica fixa und Armeniacum, jedes 7. Quint, mache es zu Pulver / und solvire es im warmen Wasser / worinnen ein wenig Kalch zergangen ist.

Die Hände weiß zu machen.

Nimm 1. Pfund Ochsen-Gallen/ 5. Pfund weiche Seyffen / 1. Pfund Hönig/ auf dem Feuer zerlassen/thue das Hönig bey wenigen in die Seyffen/ und rühre sie allezeit fleissig um / wann alles wohl incorporirt ist / so thue es in ein gläsern Geschirr / dann nimm das Gelbe von einem frischen Ey / vermische es mit etwas Sauerteig / und thue es in obige Materien ; mische alles wohl durcheinander/ und wasche alsdann die Hände darmit.

Eine weiche Seyffen/ der Neapolitanischen gleich.

Schäle bittere Mandeln / und stosse sie wohl / alsdann nimm Storax liquida , und geschabte Seyffen mit etwas Zucker/ und menge es wohl untereinander.

Ein sehr bewehrt Magen-Pulver/ das reiniget die übrige Hitze aus dem Geblüt / benimmt das Haupt-Wehe / macht ein gut Gehirn/ stärcket das Hertz/und hält Lungen und Leber in Gesundheit/ es reiniget das Antlitz/ und vertreibet den Husten.

Nimm feinen Zucker 1. Pfund/ Zimmetrinden/ Galgant/ Muscatblüh/ Muscatnuß / Zitwer / Eniß/ Süßholtz/ Feld-Kümmel/ Rauten-Saamen/ Bibernell / Fenchel-Saamen/ Salbey-Blätter/ weissen Weyrauch/ Cubeben/ weissen Calmus/ Cordamümel/ jedes derer Stücke 2. Loth / stosse alles zu Pulver/misch wohl untereinander/seyhe es alles durch ein Sieblein ; wann man schlaffen gehet und aufstehet/ solle man darvon nehmen und essen/ so viel man mit drey Fingern fassen kan / das soll man stetig untereinander thun 4. Jahr / so wird man allen seinen Gliedern Besserung finden.

Ein guter Kopff-Balsam zur Stärckung des Hauptes auf den Würbel zu schmieren / ist auch gut für das Haupt-Wehe.

Nimm Weinrauten-Oel/ Fenchel-Oel/ Majoran-Oel/ Salbey-Oel/

eines

eines so viel als des andern/ vermische es mit so viel ausgepresstem Muscaten-Oel/ daß wie ein Balsam wird; bestreiche darmit den Würbel des Hauptes/ wie auch die Schläffe und Nasen.

Fürtrefflich Kopff-stärckende Scheuffelein.

Nimm weissen Agtstein / Angelica/ Roßmarin/ Muscatblüh/ Lavendel/ Negelein / Majoran / Melissen/ Spick/ jedes ein halb Quint von diesen gedachten Stucken Oelen/ dann des feinesten Zuckers 1. Pfund klar gestossen/ thue es in ein messinges Pfännlein die Helffte von Zucker / giesse Zimmet- und Majoran-Wasser daran/ soviel/ daß nur davon feucht wird/ setz über ein Kohlfeuer/ rühre es alleweiln/ biß seud/ mische hernach den andern Zucker gar darunter / nimms vom Feuer / rühre die Oel darunter/ und giesse Scheuffelein daraus.

Husten-Zeltlein.

Nimm 1. Pfund Klee/ gestossenen schönen Zucker/ 8. Loth Stärck/ auch klar gestossen / und beyde durch ein Sieb gesiebet / 3. Loth Schwefel-Blumen/ 3. Loth Veyl-Wurtz/ alles auf das kläreste; mache es mit eingeweichten Tragant an/ und stoß wohl untereinander/ daß ein schöner klarer Teig wird/ formire es zu Zeltlein/ mache es mit Eniß-Oel gar aus/ daß sie darnach riechen.

Die schwartzen Husten-Zeltlein zu machen.

Nimm Süßholtz-Safft 12. Loth/ Süßholtz-Pulver 3. Loth/ Veylwurtz/ 2. Loth/ Eniß und Fenchel-Oel 2. Loth/ Zucker 2. Pfund/ das Süßholtz klein zerschnitten/ und Wasser darein gegossen/ biß alles zergangen/ darnach bey einem linden Feuer so lang gekocht/ wie ein dicken Brey/ solches mit den andern Sachen in den Mörsner gethan/ und alles wohl untereinander vermischt mit dem zergangenen Tragant/ oder Tragant-Schleim angefeuchtet / biß es zu einem Teig wird/ dann Zeltlein daraus formiret.

Weisse Zeltlein zu machen.

Nimm Zucker anderthalb Pfund / Veylwurtz 3. Loth / solches mit dem Tragant angestossen/ biß zu einem Teig wird.

Rothe Husten-Zeltlein.

Nimm Zucker 2. Pfund / Veylwurtz 3. Loth / Armenischen Bolus 2. Loth / solches mit einem Tragant angestossen / wie sonsten / man pflegt auch etwas von Alkermes darunter zu thun.

Das Marggrafen-Pulver/ wie es an vielen Orten gemacht wird.

Nimm Einhorn 2. Quint, Elends-Klauen ein halb Quint, præparirter Perlein und Corallen/ jedes 2. Loth/ gebrannt Hirschhorn / Lavendel-Blumen 1. Quint, Gichtwurtzel 4. Loth/ Goldblätlein an der Zahl 16. Silberblätlein an der Zahl 8. Mische alles auf das zarteste gepulvert untereinander/ davon giebe einem alten Menschen 1. Quint in Linden-Blüh/ oder Schwalben- oder Alster-Wasser ein.

Oder:

Oder: Nimm præparirter Perlein anderthalb Quint, Corallen ein halb Quint, Eychen-Mispel ein halb Quint, Elends-Klauen 2. Quint, Hirschhorn 2. Quint.

Noch ein anders Marggrafen-Pulver / wie es zu A. bereitet wird.

Nimm Pœonien-Wurtzel-Saamen 1. Loth / Eychen-Mispel / Elends-Klauen / weiß Helffenbein / Hirschhorn / zwischen zweyen Frauen Tagen geschossen / rother und weisser Corallen / præparirter Perlein / jedes 1. Quint, Goldblätlein an der Zahl 20. darvon Kindern und alten Menschen gegeben.

Köstliches Magen-Pulver / so den Leib auch offen erhält.

Nimm Zimmet / Saffran / jedes 3. Loth / der feinesten Rhabarbara 1. Pfund / Angelica 9. Loth / Sennetblätter 16. Loth / præparirte Wolffs-Wurtz 14. Loth / Diagridii 3. Loth / weissen Candelzucker / 3. Pfund / den Zucker lasse zergehen / und wann er fleusst / die Species darein gethan / dann auf einen Tisch gerieben.

Bewehrtes Lungen- und Brust-Pulver.

Nimm Mispeln von Birnbaum / Fuchs-Lungen 2. Loth / Hirschhertzen-Beinlein 1. Quint, Alant-Wurtz / Galgant / Zimmet / Negelein / Ingwer / Isop / jedes ein und ein halb Quint, Cordamümlein / Muscatnuß / Muscatblüh / Cubeben / jedes 2. Loth / Canarizucker 12. Loth / mische alles wohl / so wird es ein subtil Pulver / Abends und Morgens eine gute Messerspitzen in einem baar Löffel voll Ehrenpreiß Wasser eingeben / zwey Stund gefastet.

Ein gut Trisanetb zum Haupt.

Nimm Eniß-Saamen / Fenchel-Saamen / Cordamümlein / Cubeben / Pariß-Körner / Roßmarinblüh / Muscatblüh / jedes 1. Loth / Negelein / Zimmet / Ingwer / jedes 2. Quint, Canarizucker 5. Loth; mache daraus ein subtiles Pulver / und nimm Abends und Morgens eine Messerspitz voll in Cardobenedicten-Wasser ein.

Einen gewürtzten Quitten-Safft zur Stärckung des Magens zu machen.

Nimm schön frisch ausgepresster Quitten-Safft ein Achtering / des besten alten Weins ein halbe Maas / lege darein schön weissen Zucker anderthalb Pfund / laß bey einem linden Kohlfeuer gemach sieden zu einem dünnen Safft / zuletzt hängt man in einen subtilen Säcklein darein folgende Stücke: Zimmet und Pariß-Körner / jedes ein halb Quint. Gewürtz-Negelein / und guten Land-Saffran / jedes 20. Gran / Ingwer / Mastix / Paradieß-Holtz / Muscatblüh / jedes 10. Gran; lasse es also eine Weile sieden / und drucke es zu Zeiten wohl aus / daß die Krafft wohl in den Safft kommt / und wann der Safft ist wie Julep / so ist es genug / dann thue ihn vom Feuer / und seyhe ihn in ein Glas / und darein von gutem Bisem-Zeltlein oder Alkermes 20. Gran / gerechten Bisam 10. Gran. Von diesem Safft giebt man einem Menschen /

so

so einen blöden Magen hat / zu Morgens einen guten Löffel voll / das thut man ein 8. Tage nacheinander / stärcket den Magen und den Kopff.

Purgierende Weixel-Sulzen.

Nimm dürre Weixel / wasche die sauber / setz in einen neuen Hafen zu / und lege ungebrannten Weinstein darein / zimlich viel / laß mit den Weixeln sieden / biß gar weich seyn / alsdann seyhe die Suppen herab / will man es dicke haben / so balle die Weixel aus / laß wieder sieden / wann es gar starck siedet / lege in den Sud viel Manna / das gar süß wird / seyhe es von dem Unsaubern ab / man kan auch ein Theil von dem Safft nehmen / und die Manna darinnen zergehen lassen / darmit versudelt sich nicht so viel / wann man viel miteinander will machen / lasse ich die Manna in den Safft 4. oder 5. Sud thun / und lege Limonien oder Zitronenschalen darein / wird es zucker- oder grießlend / ist es ein Zeichen / daß bey den Weixeln nicht gnug Weinstein ist gesotten gewesen.

Purgierender Citronen-Safft.

Nimm 3. Quint weissen Zuckercandel / 7. oder 9. Gran von dem Magisterio Jalapæ, und von einer süssen Mandel einer halben Bohnen groß / diese Stücke in einen silbern oder steinern Mörsner wohl und auf das kleineste gerieben / alsdann nach und nach einen Löffel voll oder 6. Quint frisch ausgedruckten Limonien-Safft darein tropffen lassen / und nur immer gerühret / biß alles zergangen ist / dann so frisch ausgetruncken.

Kräfftige Hertz-Zeltlein.

Nimm Specier. arom. rosar. trium santalorum Diarrhod. abb. jedes 2. Quint, Zimmet-Oel / Muscatblüh-Oel / jedes 8. oder 9. Tropffen / Zitronen-Oel 10. Tropffen / præparirter Perlein 2. Quint, des feinesten Zuckers in guten Rosen-Wasser zerlassen 12. Loth / ꝛc.

Haar lang zu ziehen.

Mache eine Laugen von Weinreben-Aschen / thue grosse Klettenwurtz darein / schön gesäubert / und zerschnitten / damit wasche dein Haupt die Wochen zweymalen.

Haar / daß sie nicht wachsen / wo man nicht will.

Nimm der grossen Nesselwurtz / koche sie im Wein-Eßig / gantz weich gesotten / stoß gar klein / presse es durch ein Tuch / das Wasser / so vom Thau in das Korn fällt / die die Tuchmacher brauchen / rauffe die Haar aus / und reibe dich mit dieser Salbe wohl / das thue etlichmalen.

So einem ein Ohrhöllerer in die Ohren kommt.

Deme tropffe warme Ziegen-Milch in die Ohren / und ein Hönig in ein klein Häfelein warm gemacht / und das Ohr auf das warm Hönig gelegt / daß der Dunst in das Ohr gehet / so fället er heraus.

Das Gehör wieder zu bringen.

Höllere einen Rettich aus / fülle solchen mit Saltz / doch muß das Saltz

vorhin in einen warmen Tiegel gebrannt seyn/ laß also stehen/ biß das Saltz zu Wasser wird/ das tropffe dann offt in die Ohren/ es hilfft.

Ein gewisses Struck/ das verlohrne Gehör wieder zu bringen.

Nimm ein heiß Brod aus dem Backofen / briche das auf / geuß guten Brandwein viel darauf / vermache den Kopff wohl / daß er wohl schwitze / wann das Brod kalt ist/ dann lege dich auf das andere Ohr/ wohl vermacht/ und diß thue etlichemalen / es hilfft.

Das Hertz und Haupt zu stärcken.

Esse alle Morgens mit Zucker überzogene Bibernellwurtz.

Für groß Haupt-Wehe.

Nim̃ Bibergeil/ Weinrauten und Wein-Eßig/ stoß zusammen/ daß wie eine Salbe wird/ das stecke in die Nasen/ benimmt die Hitz und Wehetagen.

Stärckung des Haupts und der Augen.

Nimm Augentrostblüh und Kraut / den mittelsten Stenchel von Fenchel/ mache es zu Pulver / dessen nimm eines so viel als des andern; vermische mit Zucker / und esse Abends und Morgens davon.

Weme der Mund stinckt.

Nimm so viel Essig als Wasser / koche Wacholder und Rauten darinnen/ wasche alle Morgen/ Mittag und Abend dein Maul damit aus.

Zähn ausfallend zu machen.

Nimm Wolffs-Milch/ trucke die Milch aus/ nimm Mehl darzu/ mache Küchlein daraus/ lege es in bösen Zahn/ thue es etlichmalen / der Zahn fällt aus / gieb Achtung/ daß nichts in Leib kommt.

Oder: Nimm Pilsen-Safft und Gummi Armoniacum, jedes für 1. Kr./ ein Teiglein gemacht / und damit geschmiert.

Zahn-Pulver.

Nimm Salpeter/ gebrannten Alaun/ jedes 1. Quint, weisser Myrrhen ein halb Quint, gebrannt Hirschhorn und weissen Weyrauch/ jedes anderthalb Quint, Fischbein und Bimsenstein/ jedes ein halb Quint, Muscatnuß 1. Quint, alles zu Pulver gemacht/ und untereinander gemischt.

Eßig zum Schweiß-Träncklein.

Nimm Weinrauten/ Angelic-Wurtz / Zitwer-Wurtz / Allant-Wurtz/ giesse Wein-Eßig darauf/ und thue auch etwas Campfer darzu.

Schweiß-Träncklein.

Nimm Flores Sulphuris, Krebs-Augen/ rothes Pulver 2. Messerspitzen/ Antimonii Diaphoret. und der ersten drey Stuck/ jedes 1. Messerspitzen voll/ dann giesse von dem Eßig darauf / auch eine gute Messerspitzen voll Methridat bey hitzigen Kranckheiten und Magen-Fiebern.

Schweiß-Pulver insgemein.

Nimm Krebs-Augen / Flores Sulphuris, jedes soviel als des andern / rothes

rothes Pulver noch soviel/ von solchen eine gute Messerspitze voll in obbemeldten oder andern Wein-Eßig eingenommen.

Die rothe Tinctur zu Erkühlung der Leber.

Nimm Spiritus Vitrioli, Spiritus Salis, eines so viel als des andern/ mit blauen Veyl-Safft oder Flitschrosen-Safft angemacht/ und Tropffenweiß gebraucht.

Für den Kopff-Wehe.

Nimm eine schwartze Rettichwurtz / schabe und esse es.

Husten-Zeltlein.

Nimm ein Pfund gar klein gestoßnen Zucker/ 8. Loth Stärck/ auch klar gestossen/ und beyde durch ein Sieb geseyhet/ 3. Loth Schwefel/ 3. Loth Veylwurtz / alles auf das klareste/ mische es untereinander / mache es mit eingeweichten Tragant an/ und stoß wohl untereinander / daß ein schön klarer Teig wird / formire es zu Scheifelein / mache es mit Eniß-Oel gar aus/ daß darnach riechen.

Magen-Säcklein.

Nimm 1. Loth Mastix/ 1. Quint Gewürtz-Negelein / 1. Quint Lavendel/ das sechzehende Theil eines Loths Muscatblüh/ alles gröblicht zerstossen oder zerschnitten/ in einen Sendel genähet/ wie ein Hertz formiret/ und über den Magen gelegt/ Tag und Nacht getragen/ und dieses ist für ein Kind/ für einen alten Menschen nimmt man es doppelt.

Herrliche Alkermes-Tinctur.

Nimm Confect. Alkermes ohne Bisam und Ambra 3. Loth/ Cacchionellen 2. Scrupel und 5. Gran/ Bisam 4. Gran/ Ambra 2. Gran / Spiritus Vini 15. Untz/ Pomor. d. 10. Untz/ alles nach dem Apothecker-Gewicht; vermische es wohl untereinander/ und extrahire nach der Kunst die Tinctur.

Herrliche Amber-Essentz.

Nimm des brennenden Rosen-Geistes 3. Untz/ Majenblümlein-Geistes 1. Untz / des besten rectificirten Wein-Geistes 5. Untz / Rosen-Wassers 2. Untz/ Ambergryß 1. Quint, Bisam 12. Gran/ ꝛc.

Morsellen wider den Sood.

Nimm præparirter Kreiden 3. Quint, Krebs-Augen anderthalb Quint, Boli Armeni ein halb Quint, rother Corallen 1. Scrupel / præparirter Perlein ein halb Scrupel / mit Rosen-Wasser geschmeltzten Zucker 4. Untz/ mache nach der Kunst Morsellen daraus.

Zeltlein zur Pest-Zeit unter der Zungen zu tragen.

Nimm des Extracti von Paradieß-Holtz 1. Quint, destillirten Citronen-Schalen-Oel 12. Tropffen / Angelica-Oel 8. Tropffen / Zitwer-Oel 4. Tropffen/ weissen Zucker 8. Untz/ mache mit Tragant-Schleim von Rosen-Wasser gemacht Zeltlein daraus.

Herrliches Magen-Trisanerh Macholdi.

Nimm guten Zimmet 3. Loth und 2. Quint, Jngwer dritthalb Loth/ Muscatennuß/Cordamümlein/jedes ein halb Untz/ Macis 2. Scrupel/Negelein/ Galgant / jedes 1. Quint, wohlriechenden Calmuß / Coriander / Eniß- und Fenchel-Saamen/ jedes 5. Drachmas, Sem. Carvi 5. Drachmas, weissen Zucker dritthalb Pfund; misce.

Bewährtes Freyß-Pülverlein D. Wigelii.

Nimm Pœonien-Wurtz / Veyl-Wurtz / Pœonien-Körner / jedes 1. Quint, præparirter Perlein 4. Scrupel / rother Corallen/ Hirschhorn / jedes 2. Scrupel/ 3. Goldblätlein / Manus Christi perlatæ 2. Untz / mache es zusammen zu einem subtilen Pülverlein.

D. Merckii bewährtes Fieber-Pülverlein.

Nimm Enzian-Wurtz anderthalb Untz / Jngwer ein halb Untz / Calami aromat. 1. Untz / runder Hollwurtz / 3. Drachmas, Cardobenedicten-Saamen 2. Scrupel / weissen Candel-Zucker anderthalb Untz / vermisch es wohl untereinander.

Köstliches Schwindel-Pülverlein.

Nimm Berg-Zinober 1. Loth/ Corallen- und Perlein-Magisterii, jedes 2. Scrupel / præparirten Pfauen-Koth 2. Loth / Orientalischen Saffran 1. Scrupel / 6. gantzer Goldblätlein / mache es zusammen auf einen Marmolstein zu einen gar subtilen Pülverlein.

Ein gut Freyß-Pulver.

Nimm Marggrafen-Pulver 3. Quint, weiß Agtstein-Pulver 2. Quint, calcinirte Hirschhorn-Spitzlein und Pœonien-Wurtzel / jedes 5. Quint, des Schweiß-treibenden Spießglases 1. Loth / præparirten Smaragd 2. Quint, mache es zusammen zu einem gar subtilen Pülverlein.

Oder: nimm Pœonien-Wurtz das Männlein / so im Abnehmen des Mondes/ wann die Sonne in Fisch gehet/ gegraben worden/ 3. Quint (verstehe hierinnen alles / was von Artzneyen angesetzt / nach dem Apothecker-Gewicht) Tormentillwurtz 2. Quint, weissen Diptam 2. Quint, eychener Mispel dritthalb Quint, Gallitrichi anderthalb Quint, Cubeben ein halb Quint, præparirter rother Corallen / præparirten Smaragd / præparirte Perlein/ jedes ein halb Scrupel / ohne Feuer gebrannt Hirschhorn / Elendsklauen von dem lincken hindern Fuß / jedes 1. Quint, præparirter armen Sünders Hirnschalen 3. Quint, Haasensprung aus den hindern Füssen 12. an der Zahl / Hespel-Mispel ein halb Quint, præparirten weissen Agtstein 2. Scrupel / 6. Goldblätlein / 2. Silberblätlein / pulverisire alles auf das subtileste / giesse darauf destillirt Muscatnuß- Muscatblüh- und Roßmarin-Oel / jedes 6. Tropffen / vermisch wohl untereinander. Diß ist ein fürtrefflich Freyß-Pulver/man gibt es unter der fallenden Sucht von 1. Quint, in

Linden-

Lindenblüh- oder schwartzen Kirschen- und Schlehenblüh-Wasser von 2. Loth und des guldenen Freyß-Wassers 1. Loth ein. Zur Verhütung der Kranckheit gibt man es in allen Monds-Theilen / vel etiam in humidi aëris constitutione 1. Loth / mit oberwehnten Wassern / oder allein nur mit Lindenblüh-Wasser / den Kindern kan nur die Helffte gegeben werden / oder wohl noch weniger nach Ansehung des Alters.

Das Marpurgische Pest-Pulver.

Nimm Bibinell / Tormentill / weissen Diptam / Enzian / Phu magn. und Pestilentzwurtz / jedes 2. Quint, Botentzel-Blätter / Cretischen Diptam / Ocym und Cardobenedicten-Saamen / jedes anderthalb Quint, præparirten Bol. armen. Schlesischer und Türckischer Terra sigillata, jedes 4. Scrupel / Citronen-Schalen / Paradiß- und dreyerley Sandel-Holtz / Oesterreicher Saffran / roth und weisser Corallen / gerechten Eingehirn / weissen Agtstein / Hirschen-Kreutzlein / gefeylt Helffenbein / præparirter Perlein / Schwefel-Blumen / jedes 1. Quint, Campher / præparirten Smaragd / præparirten Sapphier / præparirten Hyacinth / jedes 1. Scrupel / Bisam und Ambra / jedes ein halb Scrupel; mische und mache es zu einem subtilen Pülverlein / dessen Dosis in der Cur 1. Quint, in der Præservation aber ein halb Scrupel.

Ein ander gutes Pest-Pulver.

Nimm weissen Diptam / Tormentill / Gras-Baldrian / Angelic / Natter- und beyder Oster-Lucey-Wurtz / Bibinell / Enzian / Zittwer / Cruciat. Vincetox-Wurtz / jedes 2. Quint, roth Beern-Wurtz anderthalb Quint, Botentzel / Rauten / Cretischen Diptam / Cardobenedicten / beederley Salbey / Wermuth / Beyfuß-Blätter / jedes 2. Quint, Muscatnuß / Zimmet / jedes 1. Quint, Wacholderbeer 3. Quint, hiervon wird ein jegliches absonderlichen pulverisirt durch ein Haar-Sieb gesiebt / darnach setzt man ihme zu 7. Quint des besten Theriacks / temperirt es wohl untereinander / und vereinigt es mit dem besten Wein-Eßig / endlichen trocknet man es bey einem warmen Ofen / wann es wohl trocken / reibt man es subtil / und thut noch darzu Schlesinger Terræ Sigillatæ 2. Quint, Campher ein halb Quint, oder 1. Scrupel; Vermisch zu einem subtilen Pulver.

Des Herrn Herzogs zu S. fürtreffliche Hertz-Latwergen.

Nimm Rosen-Conserv. 8. Untz / Citronen-Marck-Conserv. 1. Pfund / Confect. Alkermes vierthalb Untz / eingemachter Citronen-Schalen anderthalb Untz / eingemachter Citronen-Blumen zwey Untz / præpar Orientalischer Perlein 6. Quint, Zimmet- und Citronen-Oel / jedes 6. Tropffen / Sirup. rubi idæi q. s. mache es zu einer Latwergen.

Gutes Hertz-Pülverlein.

Nimm præparirt Helffenbein 1. Loth / roth præparirte Corallen 1. Drachmam, præparirte Occidentalische Perlein ein halb Scrupel / frisch

Citronen-Schalen-Oel 10. Tropffen; Vermisch untereinander / die Dosis mag 3. Messerspitzen voll seyn.

Hertz-stärckende Morsellen.

Nimm der gescheelten süssen Mandeln / der welschen Pimpernüßlein / eingemachter Citronen-Schalen / jeder 1. Loth / eingemachter Pomerantzen-Schalen 2. Quint, guten Zimmet 1. Quint, Muscatenblüh 1. Scrupel / Alkermes-Confect 2. Quint, dessen Safft 3. Quint, Cordamümlein 1. Quint, Goldblätlein an der Zahl 6. weissen Zucker in Rosen-Wasser aufgelöst 8. Untzen; Vermisch untereinander und mache es zu Morsellen.

Lungen-Morsellen.

Nimm gereinigter süsser Mandeln eine Untz / der 4. grossen geschelten kalten Saamen 6. Quint, weissen Mohn-Saamen 2. Quint, Saamen von Römischen Nesseln und Baumwollen / jedes 4. Scrupel; zerstoß in einem steinern Mörsel / und giesse Lungenkraut-Wasser nach Genügen daran / und zwinge es miteinander durch / darmit zerlöse weissen Zuckers 8. Untz / Sacchari Rosati tabul. 5. Untz / Sacchari Violat. tab. 3. Quint, Sacchari condit. incis. 2. Scrupel / der Specier. Elect. resumptiv. rec. fünffthalb Scrupel / der Spec. Diatrag. fr. 2. Scrupel / der Spec. Diarrhod. Abbat. und Diatrion. Santal. jedes ein halb Quint, der Solution von Orientalischen Perlein und Corallen / jedes 20. Tropffen / des Extracts von süssen Holtz 1. Scrupel / Schwefel-Milch 1. Quint, bereitete Fuchslungen 2 Quint, zerschneide alles / und misch bey einem gelinden Feuer / und tropffe zuletzt / wann alles schon von Feuer ist destillirt / Aniß- und Zimmet-Oel / jedes 6. Tropffen darein / und mache daraus Morsellen / daß eines 2. Quint wäge. Vor die Reichen kan man auch Amber und Bisam / jedes 10. Gran darzu thun.

Sehr gute und bewährte Husten-Küchlein.

Nimm der einfachen Schwefelblumen / gekochten Terpentin / daß er sich zerpulvern lasse / jedes ein halb Quint, auserlesener gepulverter Myrrhen / Angelicen-Saamen / jedes ein halb Quint, Süßholtz-Safft anderthalb Quint, des besten Zuckers 4. Untzen; mache es mit dem Infuso des Tragants in Hufflattich-Wasser zu Husten-Küchlein / und befeuchte es mit 13. Tropffen Anis-Oel.

Gutes Miltz-Wasser.

Nimm Rheinischen Wein eine halbe Maas / der Wasser von Cardobenedicten- Ehrenpreiß- Hirschzungen- jedes 6. Untz / Capern ein Pfund / destillirs / die Dosis ein Löffel voll / ehe man schlaffen gehet.

Ein gut Pflaster für Erbrechen und Undauen des Magens.

Nimm Sauerteig eines Hüner-Eyes groß / rothe Rosen / Müntzen / Wermuth / Zimmet / Negelein und Kümmel / Muscatnuß! das Kraut zerhackt / das Gewürtz gröblicht zerstossen / mit Rosen-Eßig und Deumenten-Wasser gekocht /

gekocht / zwischen zwey Tüchern über den Magen gelegt / wann es kalt worden / wieder abgenommen und angefeuchtet und wieder warm übergelegt.

Oder: Nimm Mithridat / streiche den fein dick auf Leder / darauf streue eine ziemliche Quantität Muscatnuß-Pulver / darnach bedecke es mit einem andern Leder / und nehe sie zusammen / und lege es über den Magen / ein solch Pflaster kan lang dienen. Heilet alles Undauen und Magenwehe / daraus Erbrechen / Durchlauff / ꝛc. entstehen.

Für Verflopffung des Milzes und verschleimten kalten Magen.

Nimm Gummi Ammoniaci 1. Loth / dieses lasse zergehen in 8. Loth ausgedruckten und wohl verschaumten Garten-Müntz-Safft / und bringe es auf eine Hönig-Dicke. Thue darzu Aloës Succotrin. 3. Loth / Wermuth-Saltz / Vitriolisirten Weinstein / jedes 1. Quint, verschaumt Hönig soviel als der besagten Stücke aller / und mache es zu einer Latwergen. Darvon nimm eine viertel Stund vor dem Essen 2. Quint, und das continuire biß alles verbraucht / das wird auf 21. Tage dauren oder währen. Wann es zu starck purgiren sollte / kan man dann 6. Tage ruhen / und eine gute Diæt halten. Si forsan Hæmorrhoides irritentur, so nimm Haußwurtz-Safft und süssen Schmand / und schmiere den Afftern damit.

Gewisses Mittel für den Strein.

Nimm süß Mandel-Oel 1. Löffel voll / Citronen-Safft 3. Löffel voll / Spiritus Vini 2. Löffel voll / des besten weissesten Zuckers 3. Löffel voll; vermisch wohl untereinander / brauche es des Morgens nüchtern. Probatum est.

Oder: nimm geriebenen Meer-Rettich in weissen Wein gekocht / darvon Abends und Morgens einen guten Trunck gethan / treibt den Stein / Sand und Gries durch den Urin.

Strein-Pulver.

Nimm Hagenbutten-Körner / Schnecken-Häußlein / Müspelein und Schlehen / rothe Haselnuß-Schalen / Süßholtz-Mehl / rothen Canden-Zucker / eines soviel als des andern zu einem subtilen Pulver gemachet / und mit Petersilien-Wasser 4. oder 5. Messerspitzen voll alle Wochen drey- oder viermaln gebrauchet.

Für Durchlauff und rothe Ruhr.

Nimm frisch gemolckner Kühe-Milch 1. Maas / zwey gantze geriebene Muscatennüß / 18. Pfeffer-Körner / 18. Gewürtz-Negelein / 1. Untz Zimmet / der innersten Rinden von einer jährigen Eychen 6. Loth / alles zerschnitten / laß miteinander kochen / biß auf ohngefehr 3. Schoppen / dann seyhe die Milch von den Speciebus ab / und theile sie in 4. Theil / darvon giebe Morgens früh einen Theil gantz warm / den andern um 10. Uhr / den dritten um 4. Uhr Nachmittag / und den letzten / wann man schlaffen gehet. Diese Milch muß man alle Tage frisch machen / und 5. oder 6. Tage darmit anhalten / so wird aller Roth- und Durchlauff / er seye so starck als er wolle / gestillet werden.

NB. Wann

NB. Wann der Schmertz mehrentheils gestillet/ so darff man es nicht mehr so warm eingeben.

Für Husten und Mangel der Lungen.

Nimm des besten Hönigs/ 1. Pfund / lasse es übern Feuer zergehen / dann nimm ihn ab/ und thue ohngefehr für zwey Weißpfenning Schwefel-Blumen / und auch so viel gepulverter Alantwurtzel und Süßholtz-Mehl mit Rosen-Wasser darzu/ und rühre es wohl untereinander / verwahre es hernach in einem porcellonen Geschirr / darvon nimm Morgens und Abends / oder auch öffters/ wann dich die Husten ankommt und plaget/ und laß allgemach im Mund zergehen/ und schlucke es nicht auf einmal hinunter / so wirst du bald Besserung spühren.

Oder/ nimm alten Rosen-Zucker/ zart pulverisirten Weyrauch so viel/ daß im Vermischen der Rosen-Zucker gantz dick darvon wird/ darvon nimm Morgens eine Haselnuß groß mit blauen Veylsafft/ und brauche es auch des Tages über offtmalen/ du wirst bald der Husten befreyet werden.

Für Schmertzen und kalte Gesüchte der Glieder und Verkürtzung des Geäders.

Nimm einen heissen Ziegelstein / besprenge ihn mit Spiritu Vini, oder Brandwein/ halte das krancke Glied darüber/ und empfange den Dunst mit einem Tuch/ dann salbe es mit folgender Salbe: Nimm Venedischer Seyffen anderthalb Pfund/ Spiritus Vini ein halb Maas; vermische es untereinander über einer Kohlen-Glut / dann mische darunter Dachsen-Schmaltz/ Bärn-Schmaltz/ wild Katzen-Schmaltz/ Capaunen-Schmaltz und Reyger-Schmaltz/ jedes 8. Loth. Zerlasse diese Schmaltz/ drucke sie durch ein Tuch/ dann rühre die Seyffen mit dem Spiritu Vini darunter / und laß erkalten; dann rühre auch darunter Oleum Petræ oder Stein-Oel/ Spick-Oel/ Terpentin-Oel / Wacholder-Oel/ Lorbeer-Oel / jedes 2. Loth; mische es wohl untereinander/ mache Morgens und Abends ein gut Bad von Kräutern/ und nach dem Bad oder Dampff mit dem Spiritu Vini salbe dich fein wohl.

Zu erlahmten Gliedern.

Nimm schönen lautern Terpertin/ Menschen-Schmaltz/ jedes 6. Loth/ Dachsen-Schmaltz/ Fuchs-Schmaltz/ jedes 3. Loth/ Hirschen-Marck 2. Loth/ Mastix-Oel/ Lor-Oel / Spick-Oel / jedes 3. Quint, rectific. Spirit. Vini 10. Loth; vermische es wohl untereinander/ und destillire es zusammen mit lindem Feuer durch eine Retorten / so bekommest du einen fürtrefflichen Balsam. Zur Zeit des Gebrauchs nimm Reckholder-Schößlein/ Dosten/ der grossen Ameisen-Eyer/ thue es in einen Sack/ darmit mache ein Bad/ darinnen bade der Patient/ oder man lasse ihn nur die Glieder trucken mit baden und dämpffen/ und hernach den Balsam wohl eingerieben.

Nimm

Nimm des Oels von einem rothen 6. wochigen Hund/ des Fuchs-Oels/ Olei rother Schnecken/ Olei Regenwürmer/ Olei Scorpionen/ eines so viel als des andern/ so viel du wilst; mische es wohl untereinander.

Das Hunds-Oel wird also gemacht:

Man lässt den Hund lebendig in einen kupffernen Kessel mit 1. Pfund Baumöl so lange kochen / biß sich alles Fleisch von den Beinen ablöset / dann stösst man die Beine / und presst das Marck auch daraus.

Das Schnecken-Oel wird also gemacht:

Man macht mit Saltz und Schnecken S. S. S. in einen Glas verbindet es/ und setze es in einen Ameis-Hauffen.

Ein Bruch-Pflaster.

Nimm 1. Maas der alten besten Laugen/ darzu nimm 5. frische Aalhäute/ laß wohl untereinander sieden/ biß die Häut gantz verkocht und zergangen/ und zu einer Salben worden/ streiche es auf Hunds-Leder/ so groß als das Bäuschlein des Bandes/ und binde es über.

Ein gutes Trisaneth in Aderlassen oder einer Kindbetterin.

Nimm 2. Pfund Zucker/ 1. Loth Muscatblüh/ ein halb Loth weissen Ingwer/ ein halb Loth Zimmet/ ein halb Loth Galgant/ 1. Quint Negelein/ Cubeben und Cardomümlein/ jedes ein halb Quint; u. mache ein Trisaneth daraus.

Ein Trisaneth für den weissen Fluß.

Minia Heyd / diese Blumen gestossen zu Pulver/ und darunter gemischt/ Mäußöhrlein und diese auch gepulvert/ jedes gleich viel / des Zuckern halb so viel/ und diß gebraucht wie ein Trisaneth / nimmt den weissen Fluß.

Oder: Nimm 1. Quint rother Corallen / anderthalb Quint rothen Sandel / ein halb Quint gebratener Muscat / ein halb Quint Boli armeni, das stosse zu Pulver/ und thue es zusammen/ und trincke den halben Theil zu Nachts mit Rosen-Wasser / den andern halben Theil die andere Nacht/ hilfft sehr wohl.

Marggrafen Georg Friederichs Grüben zu machen.

Nimm Zimmet 2. Loth/ Ingwer 1. Loth/ Muscatblüh anderthalb Loth/ Negelein anderthalb Loth/ Cubeben anderthalb Loth/ Cordamümlein anderthalb Loth/ süß Venedischer Mandeln 4. Loth/ Piniolnüßlein 4. Loth/ Pistatiennüßlein 4. Loth/ Paradießholtz ein halb Quint, Bisam 3. Pfeffer-Körner schwer/ 20. Blätlein geschlagen Gold/ schönen weissen Zucker 1. Pfund. Zu obgeschriebenen Stücken nimm so viel Rosen-Wasser als man bedürfftig ist zur Läuterung des Zuckers/ mache Grüben daraus/ sind sehr nützlich zur Stärckung des Hauptes und Magens.

Ein gurer Zucker zum Kopff und Magen.

Nimm Rosen-Zucker/ Majoran-Zucker/ Lavendel-Zucker/ eingemachter Muscatennuß/ eingemachten Calmus/ eingemachten Galgant/ Manns Christi, jedes

jedes 1. Loth/ Magen-Latwergen/ und eingemachten Jngwer/ jedes ein halb Loth/ Mastix 1. Quint, und alles untereinander gestossen.

Ein gutes Trisanerh für einen bösen Magen/ und der nicht wohl däuen kan.

Nimm der besten Zimmet / wohlriechender Deumenten / jedes 1. Loth/ Cordamümlein/ Galgant/ Pariß-Körner/ Jngwer/ jedes 1. Quint, rother Corallen/ Perlein/ Negelein / langen Pfeffer / Muscatblüh / jedes ein halb Quint, Fenchel/ Eniß/ Kümmel/ jedes 1. Quint, Häutlein aus Hüner-Mäglein 6. Quint / Zucker dreyviertel Pfund / alles auf das kleineste zerstossen / und untereinander gemischt/ und des Tages gebraucht/ wann man will/ mit einem gebäheten Brod mit Wein gemacht/ oder mit einem Brosam Brods geröhret.

Trisanerh macht gute Däuung/ stärcket das Hirn/ kräfftiger die Natur und Glieder.

Nimm ein halb Loth Jngwer/ Calmus/ Galgant/ jedes 1 Quint, Muscatblüh/ Zimet/ Negelein/ Cubeben/ Cordamümlein/ Deumenten/ jedes ein halb Quint, Majoran 1. Quint, Eniß ein halb Quint, langen Pfeffer 1. Quint, Veylwurtz/ Fenchel und Alantwurtz/ jedes 1. Loth/ Zucker ein halb Pfund.

Trisanerh zum Magen.

Nimm die innern Häutlein aus den Rephüner-Mägenlein 1. Quint, Calmuß 2. Quint, 3. Quint Zimmet / Zucker 12. Loth / alles klein gestossen untereinander gemischt.

Ein köstlich Pulver für den Schlag und Schwindel zwey Stund vor und nach dem Essen eingenommen.

Nimm Pönien-Körner/ Coriander/ Muscatnuß/ Eychen-Mispel/ jedes 1. Loth/ Cubeben/ Galgant/ langen Pfeffer/ Tormentillwurtz/ Jngwer/ jedes 1. Quint, Roßmarin ein halb Loth/ Zucker 6. Loth; diß alles zu Pulver gestossen und untereinander gemischt.

Zucker in Sterbens-Läuffen.

Nimm 1. Loth Angelic-Wurtz/ so frisch man es haben kan/ 1. Loth Liebstöckel-Wurtz auch frisch/ mehr Weinrauten/ Gunreben und Rettich-Kraut von einem sauren Rettich / jedes eine Handvoll / die Wurtz stosse/ und die Kräuter hacke/ und wann die Wurtzel gestossen seyn/ so misch unter die Kräuter/ alsdann so nimm/ nemlich zu einem Loth Wurtzel und Kräuter/ zwey Loth Zucker/ und stoß untereinander wie sonsten einen Zucker/ man muß den Zucker zwischen unser Frauen Tagen machen/ ist am besten.

Ein bewährtes und probirtes Pulver für den Stein/ so an vielen Leuten gut erfunden worden.

Nimm Kern aus denen Hanen-Hütlein / laß das Goldfarbe Häutlein darvon/ stosse alles miteinander / thue darzu ein Loth Amarillis-Kern / stoß

auch

auch darunter Candel-Zucker/ Zimmet und Muscatblüh auch darzu / daß es desto lieblicher werde/ und so sich eines empfindet / daß der Stein will anfahen/ so nimm auf einmal ein halb Quint in einem warmen Wein oder Böhmischen Bier ein/ und halte dich warm.

Wann einer Frauen ihre Zeit nicht will kommen und von statten gehen/ solle sie von diesem Trisanerh essen/ wie folget:

Nimm 1. Quint Zimmet/ Negelein/ Meisterwurtz/ Binellen/ Muscatblüh/ jedes ein halb Quint, 5. Lorbeer/ Coriander/ der über Nacht in Eßig gebeitzt und wieder getrucknet worden / ein halb Quint, Peterlein-Saamen/ Ingwer / Fenchel / jedes ein halb Quint, stosse alles klein / nimm darzu so viel Zucker/ als alles zusammen wiegt/ seude und isse es in einem Reinfal / wie viel du wilst/ und faste darauf/ so lang du kanst/ ist bewehrt worden.

Einen bewährten Zucker in Sterbs-Zeiten zu machen.

Erstlichen/ muß man sehen/ daß man folgende Kräuter und Wurtzel alle frisch bekommen kan und man soll es machen zwischen den zweyen unser Lieben Frauen Tagen/ wann alle Kräuter am kräfftigsten seynd/ dann thue ihme also: Nimm 1. Pfund Zucker/ der gut ist/ dann nimm ein Handvoll Rettich-Kraut/ ein Handvoll Gundelreben/ eine Handvoll Weinrauten / diese Kräuter muß man auf das säuberste zupffen / aber das Rettich-Kraut solle man klauben / wie einen Kohl/ und man muß es sauber waschen/ dann lege sie auf ein saubers Tuch/ und lasse sie wohl trucken werden / sonsten wird der Zucker schimmlicht/ und verdürbt / darnach nimm ein halb Loth Angelicawurtz / und ein halb Loth Liebstöckelwurtz/ so frisch du sie bekommen kanst/ schabe sie sauber/ und schneide sie klein / und stosse sie auf das allerkleineste / dann so hacke die obgemeldten Kräuter auf einen zinnern Teller gar klein / und thue es in den Mörsner / da die Wurtzel innen seynd / und stoß wohl untereinander / darnach so stosse den Zucker darunter/ damit es alles wohl untereinander komme und mercke darbey:

Diesen Zucker dem Menschen eingeben/ so die Pestilentz angestossen/ ehe 24. Stund fürüber kommen/ der wird mit GOttes Hülffe erhalten/ und wer ein Fieber oder bösen Magen hat / der nehme so groß als einer welschen Nuß darvon/ er wird gesund/ so er darauf schwitzt.

Item/ wann einem wehe in der Seiten ist / auch wann einem der Kopff wehe thut/ des Zuckers einer welschen Nuß groß eingenommen/ zwey Stund darauf gefastet/ und geschwitzt/ so lang man kan.

In Sterbs-Zeiten nimm des Zuckers alle Morgen ein/ so groß/ wie eine welsche Nuß / ist gewiß.

Sehr kräfftige und stärckende Hertz-Latwergen.

Nimm Citronen-Marck-Zucker 6. Loth / rother Rosen-Zucker 4. Loth / klein zerschnittner eingemachter Citronen-Schalen anderthalb Loth / Alkermes mit Bisam 3. Quint, Citronen-Oel 6. Tropffen / Zimmet-Oel 8. Tropf-

fen; mache es mit dem säuerlichten Citronen-Syrup/ so viel hierzu vonnöthen/ zu einer Latwergen.

Eine andere/ so noch kräfftiger ist.

Nimm Rosen-Zucker anderthalb Pfund/ Citronen-Marck 1. Pfund/ Confect Alkermes 6. Loth/klein zerschnittner eingemachter Citronen-Schalen 3. Loth/præparirter Perlein 2. Quint, rother Corallen anderthalb Loth/Zimmet-Oel 6. Tropffen/Citronen-Oel ein halben Scrupel; mache es mit Syrup rub. Idæi zu einer Latwergen.

Bewährte Brust-Zeltlein.

Nimm inspissirten Süßholtz-Safft/ Canden-Zucker/ jedes 2. Loth/ Penit-Zucker 4. Loth/ Species Diair. 3. Quint, Muscat-Oel 2. Quint und 2. Scrupel; mache es mit Tragant-Schleim vom Rosen-Wasser eine Massam, und formire kleine Zeltlein daraus.

Noch bessere Brust-Zeltlein.

Nimm des inspissirten Süssenholtz-Safftes 1. Loth/ Spec. Diaireos 4. Scrupel/ Florum Sulphuris, Muscatblüh/jedes 3. Drachmas, Penit Zucker/ 3. Loth/ Eniß-Oel 7. Tropffen; mache es mit Tragant-Schleim und Huflattich-Wasser eine Massam, und formire Zeltlein oder Morsellen darvon.

Köstliche Magen-Morsellen.

Nimm der besten Zimmet 1. Loth/ Negelein/ Galgant/ Muscatnuß/ Jngwer/ eines jeden ein halb Quint, Muscatblüh und Pfeffer/ jedes ein halb Scrupel; zerschneide es gröblich untereinander/ darvon nimm 3. Quint, geschelter Mandeln 3. Loth/ des besten Zuckers 20. Loth; mache daraus Morsellen.

Bewährte Magen-Tinctur.

Nimm der besten Zimmet/ Cordamümlein/ jedes 3. Quint, Negelein 2. Scrupel/ Muscatennuß anderthalb Scrupel/ Galgant 1. Scrupel/ weissen Jngwer 1. Quint, des stärckesten Eniß-Brandweins 12. Loth/ laß in gelinder Wärme in einem wohlvermachten Glas so lange stehen/ biß sich der Brandwein schon gefärbet hat/ dann kanst du solchen nach deinem Gefallen mit einem Syrup oder Zucker edulcoriren.

Die mit Citronen-Safft gemachte Rosen-Tinctur.

Nimm der gedörrten rothen Rosen-Blätter 2. Loth/ clarificirten Citronen-Safft 2. Pfund/ Spiritum Vitrioli oder Sulphuris 1. Drachmam, laß in gelinder Wärme stehen/ biß sich der Safft schön roth gefärbet hat/ dann zwinge es durch ein sauber Tüchlein/ und mach es nach deinem Gefallen mit schönem weissen Zucker süß.

Bewährte Gifft-Zeltlein.

Nimm frischer Citronen-Schalen 3. Loth/ zerlasse es in einen steinern Mörsel zu einem Brey/ daß es sich durch ein Sieblein zwingen lässt/ thue

darzu

darzu Oriental. Saffran 1. Scrupel / Alantwurtz und Zitwer-Extract, jedes ein halb Quint, weissen Zucker 5. Loth / destillirt Rauten-Oel ein halben Scrupel / mache es mit Tragant-Schleim zur Massam, und formire Zeltlein daraus.

Wacholder-Latwergen.

Nimm ein gutes Theil Wacholder / stoß gar klein / thue es unter die Holder-Latwergen / und laß noch ein baar Sud mit aufthun / so hast du gute Wacholder-Latwergen.

Holder-Latwergen.

Wann der Holder noch wohl zeitig ist / zupffe die Beere ab / und presse es durch / schütte es darnach in einen Kessel / laß sieden / biß dick wird zu einer Latwergen / und wann du ein Alant-Latwergen haben wilst / so schneide die Alantwurtz klein / und thue ein Holder-Latwergen in ein Kesselein / und laß eine gute viertel Stund mitsieden. Die Attich-Latwergen kanst du auch also machen.

Schwartze Kirschen-Latwergen.

Nimm die schwartzen Kirschen / zupffe und stosse es gar klein in einen Mörsner / presse es durch / nimm den Safft / thue solchen in ein Messinges Kesselein / laß sieden / biß die rechten Dicken hat.

Schlehen-Latwergen.

Wann die Schlehen zeitig sind / stosse es klein / presse es durch ein Tuch / thue es in ein Messinges Kesselein / laß sieden / biß die rechte Dicken bekommt.

Schwartzer Kirschen-Safft.

Zupffe die Kirschen / stoß klein / presse es durch ein Tuch / thue es in Messinges Kesselein / lasse es sieden / biß die rechten Dicken hat eines Saffts. Weixel und Schlehen-Safft kanst du auch also machen.

Gute Haupt-Strizelein.

Nimm ausgebissene Zimmet 1. Loth / Ingwer ein halb Loth / Muscatennuß / Muscatblüh-Galgant / Cordamümlein / jedes 1. Quint, Negelein / Cubeben / jedes ein halb Quint; mische es untereinander.

Trisaneth für Aderlässer und Kindbetterinnen.

Nimm 1. Pfund Zucker / 2. Loth Zimmetröhren / 3. Quint Muscatnuß / 1. Quint Muscatblüh / 1. Quint Cordamümlein / 1. Quint Cubeben / 1. Quint Galgant; misch untereinander.

Pulver für die Zufälle.

Nimm Pöonien-Wurtz / Pöonien-Körner / jedes 1. Scrupel / Elends-Klauen / gebrannt Helffenbein / præparirter Perlein / Eychener Mispel / præparirter rother Corallen / jedes ein halb Scrupel / von einer Menschen-Hirnschalen 1. Quint, 2. Blätlein gut Gold / klein geschnitten Bisam 1. Cron / Canari-Zucker dritthalb Loth / diese Stuck alle klein gestossen / jedes insonderheit / alsdann solche alle zusammen durcheinander vermischet.

Ein köstliches Fluß-Pülverlein ein baar Messerspitzen voll auf einmaln.

Marggrafen-Pulver ein halb Quint, præparirten Smaragd ein halb Quint, præparirten weissen Agtstein 1. Quint, Menschen-Hirnschalen 40. Gran/weissen Candelzucker ein halb Quint, wohl untereinander gemischet.

Das Mantuanische Pulver.

Nimm Orientalischen Bezoar-Stein / Terræ sigillatæ, jedes 1. Quint, Scorzonera-Wurtzel anderthalb Quint, Drachenwurtz/Heilgifftwurtz/jedes anderthalb Quint, Sauerampfer-Saamen 2. Scrupel / weisser Corallen 1. Quint, Orientalischer Perlein 1. Quint, schönen Zucker 6. Loth; misch untereinander.

Ein köstliches Haupt-Pulver.

Nimm Cordamümlein / Pariß-Körner/jedes 1. Quint, Eniß/ Fenchel/ jedes 3. Quint, Negelein 2. Quint, Muscatnuß ein halb Quint, Zitwer / Zimmet / jedes 2. Quint, Lerchenschwamm 2. Quint, Roßmarin/ Majoran/ jedes 1. Quint, 9. Blätlein Creutz-Salbey; solches alles klein gepulvert und soviel des schönsten Zuckers darunter gemischet/ und alle Morgens/ was man zwischen drey Fingern fassen kan/ gegessen.

Bewährtes Schwindsucht-Pulver Herrn D. Mäderlins zu Oettingen.

Nimm Ehrenpreiß-Blätter / Je länger je lieber / Lungenkraut / Liebstöckel-Wurtzel/præparirter Fuchslungen/ jedes ein halb Quint, Muscatnuß anderthalb Quint / Alantwurtz ein halb Quint, Süßholtz 1. Loth / Cordamümlein ein halb Loth/Muscatblüh 1. Quint, schönen Canari-Zucker 2. Loth/ Zucker-Candien/so weiß ist/4. Loth und 1. Quint, mache es zu einem Pulver/ gebrauche darvon so lang es währet/ täglich zu frühe nüchtern ein halb Quint, und thue darauf einen guten Trunck von dem nachgesetzten Brust-Tranck: Zu diesen nimm 8. Loth schwartze und 5. Loth rothe Brustbeer/ seuds in drittehalb Maas Wasser / so lang biß ein Seidlein eingesotten / würffe ein halb Quint Zimmet darein/ laß noch etliche Wall thun.

Gutes Magen-Trisaneth.

Nimm ein halb Loth Ingwer/der stärcket den Magen/ist gut für die Enge und Kälte der Brust/ für das Brust-trucken und Husten/dienet dem Magen/ und entschliest den Magen / verzehret die übrige Feuchtigkeit im Leibe. Ein Quint langen Pfeffer / der giebet die Dauung des Magens / hilfft den Stuhl fort / verzehret die Feuchtigkeit und die Winde im Magen / daraus das Grimmen kommt. Ein halb Quint Cordamümlein/ giebt die Däuung/ und wehret der Ohnmacht/ so man es nüchtern isset. Ein halb Quint Negelein/ das stärcket das Hertz und Hirn/ das Gesicht / und hilffet der Natur / stärcket den Magen und die Lebern/ machet wohl Däuung. Ein halb Quint

Zim-

Zimmet / der stärcket das Hertz und Nieren / und rechtfertiget die Däuung / vertreibet alle faule Materi. Ein halb Quint Muscatnuß / die stärcket den Magen / wehret den Dämpfen / die aus dem Magen in das Haupt gehen / machet einen wohlriechenden Magen. Ein halb Quint Galgant / der kräfftiget die Däuung des Magens und das Hertz / vertreibet die Winde im Magen / und hilfft dem Geäder und der Natur der Nieren / machet gute Farbe dem Antlitz und wohlschmeckenden Athem. Ein halb Quint Cubeben / das wärmet und fördert den Magen und Harn / wehret den Grieß / stärcket das Haupt / und öffnet das Geäder / Lebern / Miltz / und stärcket die Nieren / ist gut für die Gelbsucht. Ein Quint Calmuß / das ist dem Magen und Hertz gut / ist gut der Sinnlichkeit des Hirns. Ein Quint weiß Veilwurtz / das reiniget die Brust und feuchtet den Athem. Ein Quint Muscatblüh / wärmet den Magen / stärcket das Gedächtnuß. Ein Quint Deumenten / ist ein Kraut / heist Balsam / das ist gut den Magen / und kräfftiget die Däuung / und stärcket die Natur. Ein Quint Majoran / stärcket das Hertz / und macht ein fröliches Gemüt. Ein halb Pfund Zucker muß zu diesen Gewürtz allen kommen.

Haupt-Balsam.

Nimm ausgepreßt Muscatnuß-Oel 4. Loth / stosse es in einem warmen Mörsel gantz klein / so lang biß wie eine Salbe wird / thue hernach Indianischen Balsam darzu 1. Quint, Zimmet-Oel zwey Theil von einem Quint, Lavendel-Oel ein halb Quint, Negelein-Oel ein Drittel von einem Quint, Rosen-Oel / Agtstein-Oel / jedes ein Drittel von einem Quint, Rauten-Oel / Majoran-Oel / jedes 10. Tropffen / Ambra ein Drittel von einem Quint, Bisam 3. Theil vom Quint, Zibeth ein halb Quint, die drey letzten Stücke müssen mit dem obigen Muscat-Oel wohl abgerieben werden / biß man nichts kleines mehr verspühret.

Ein Bisam-Kugel für die Pestilentz sterigs zu gebrauchen.

Nimm auserlesenes Laudanum, welches wohl gesäubert sey / 3. Loth / des besten Storax Calamit. 6. Loth / welsche Heydelbeer-Blätter / Myrrhen / Negelein / jedes ein halb Loth / gelb Sandelholtz ein halb Quint, Campfer 6. Loth / Paradißholtz / Calmuswurtzel / Baldrian-Safft / jedes 1. Quint, Bisam 3. Gran / grauen Amber 3. Gran / zerstosse es auf das reineste in einem warmen Mörsner / der Stämpel muß auch wohl warm seyn; vermische es mit Melissen- oder Entian-Safft / so viel es vonnöthen ist wohl untereinander / und mache eine Kugel in einen Bisam-Knopf / solche trage bey dir / und rieche offt darzu.

Das Muscatnuß-Oel zu machen.

Nimm Muscatnüß so viel du wilst / zerstoß wohl / thue es in einen Krug / giesse Rosenwasser daran / laß 4. oder 5. Tag weichen / rühre es alle Tag / und und thue es nochmaln in Kolben und soviel Rosenwasser darzu / daß es zwey Finger höher über sich reiche / und thue ihm wie dem andern Oel.

Gures

Gutes Hand-Pulver.

Nimm 8. Loth Venedischer Seyffen/ weiß Veilwurtz/ Bonen-Mehl/ jedes 5. Loth/ leibfarbe Dosten/ Weydaschen/ jedes 2. Loth/ Citronen-Quitten / und Pomerantzen-Schalen / Storax Calamita, Majoran / Basilien-Kraut / jedes 1. Loth / gelb Sandel/ Rosenholtz/ Paradißholtz/ dieser drey Höltzer/ jedes ein halb Loth/ Benzoë ein halb Loth/ Zimmet 3. Quint, Cordamümlein/ anderthalb Quint, und alles zu einem zarten Pulver gemacht/ und untereinander vermischt.

Gutes Schwindsucht-Pulver.

Nimm 8. Loth Dattel-Kern / 8. Loth Hüner-Mägenlein/ 8. Loth Alantwurtz / alles klein gestossen zu einem zarten Pulver / alle Morgen 3. Messerspitzen voll gegessen/ 2. Stund darauf gefastet / kanst es zuckern nach deinem Belieben.

Zahn-Pulver zu machen.

Nim̃ Zimmet/ Negelein/ Weyrauch/ Spicanarden/ Dattelkern/ Krebs-Augen/ Mastix/ jedes 2. Loth/ Eyerschalen von jungen Hünern eines/ die ausgeschloffen sind ; zerstosse es wohl klein und vermisch untereinander.

Oder: Nimm zart-gestoßner Kieselstein/ Veilwurtz/ gedörrten Salbey/ gebrañten Alaun/ Zimmetrinden/ alles zerstossen und untereinander gemischt.

Grimmen-Balsam.

Nimm Wermuth-Oel / Kümmel-Oel / Pomerantzen-Oel / Biber-Schmaltz / eines so viel als des andern ; mache einen Balsam daraus und schmier ihn um den Nabel.

Ein sehr herrliches Lungen-Pulver.

Nimm der weissen Schwefel-Blumen 10. Loth/ der besten rothen Myrrhen 2. Loth / Aloë Succotrini 2. Quint, Weyrauch 3. Quint, pulverisirten Süßholtz-Safft 2. Loth / schön weissen Tanden-Zucker so schwer als alles wiegt / mache es miteinander zu einem subtilen Pulver.

Mit dieser Medicin ist ein vornehmer Mann curirt worden / der eine Husten gehabt/ nicht anderst als wann er ersticken müste/ nachdem er nun gebührlichen evacuirt hatte/ per sedes & sudorem, den vomitum kunte er wegen des engen Athems nicht ertragen / da liesse man ihme alle Stund 2. oder 3. Messerspitzen voll nehmen/ und als er dieses Pulver ohngefehr 8. Tage gebrauchet/ gieng ein solcher Schleim von ihme/ daß nicht zu melden/ und der es gesehen/ hat es für ein Wunder gehalten.

Gutes Magen-Pulver.

Nimm Ingwer / Galgant/ Negelein/ Zimmet/ Muscatblüh/ Muscat/ Zitwer / Kümmel / Süßholtz-Safft / Rauten-Saamen / Eniß / Creutz-Salbey/ Fenchel-Saamen/ Bibinell/ weissen Weyrauch/ jegliches ein halb Loth ; diese Stuck pulverisire alle auf das kleinste/ thue darunter 7. Loth schö-

nen

nen Zucker/ so hast du ein gut Pulver / gebrauche das auf den Abend / soviel du mit drey Fingern erhalten magst/ wann du schlaffen wilst gehen/ und thue darauf einen guten Trunck Bier oder Wein.

Ein gar gute Magen-Larwergen.

Nimm ein halb Loth Negelein/ ein halb Loth Muscatenblüh/ 1. Loth Muscatnuß / ein halb Loth Galgant/ 3. Quint Zimmet/ 1. Quint Cubeben / zwey Loth Cordamümlein/ 1. Quint Zitwer/ 1. Quint langen Pfeffer/ 4. Loth Mandel-Kern/ 4. Loth eingemachten Calmuß/ 4. Loth Ziternat/ 4. Loth Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ 4. Loth Jngwer/ ein Pfund Zucker/ ein Seidlein Hönig / 4. Loth Drachenwurtz ; die Drachenwurtz muß man sauber schelen/ und Blätzleinweiß schneiden / und in einem halben Seidlein Wein in einem Pfännlein weich sieden/ alsdann muß man es hacken/ und muß vor erst in das Hönig und Zucker hinein thun/ und eine Weil sieden lassen / deßgleichen die Gewürtze müssen alle klein zerschnitten werden / so wohln auch die Mandel-Kern/ zuvor aber wohl abgezogen und auch die eingemachten Schelffen.

Gute Magen-Morsellen.

Nimm geschelter Mandelkern 1. Untz/ frische Pinien anderthalb Loth/ Pistacien 1. Loth/ eingemachte und wieder getrocknete Citronen/ Pomerantzen/ Citronat/ jedes 8. Loth/ schönen weissen Jngwer anderthalb Quint, Muscatenblüh und Nuß/ jedes 2. Loth / Zimmet 1. Loth/ rother Rosen 2. Quint, Borragen 1. Quint, Negelein 1. Loth. Die Mandeln/ Pinien/ Pistacien geschelt/ ein paar Stund in Rosen-Wasser gelegt / gar klein zerschnitten/ darnach 1. Pfund Canarienzucker in Rosen-Wasser zerlassen / die Species darein gerühret / und ein paar Eßlöffel voll Citronen-Safft darunter miscirt/ und dann ausgegossen/ seynd die besten und kräfftigsten Morsellen.

Wurm-Zeltlein für die Kinder.

Nimm Corallina 2. Drachmas, Sem. sancti anderthalb Drachmas, pulverisirte Jalapæ 4. Scrupel/ ohne Feuer præparirt Hirschhorn 1. Drachmam, 6. Loth schönen weissen in Aqua Tanaceti zerlassnen Zuckers; mache Zeltlein daraus/ darvon gib auf einmaln ein halb oder gantzes Quint.

Gute Laxier-Morsellen.

Nimm Rhabarbara/ Manna/ jedes 2. Quint, Sennet-Blätter/ Engelsüß/ Süßholtz/ jedes anderthalb Quint, Rhapontick/ Eniß und Fenchel-Saamen/ Muscatenblüh/ Muscatnuß/ Zimmetrinden/ jedes 1. Quint, Jndischen Spick 2. Scrupel/ Diagrid. ein halb Quint, die Muscaten und Zimmetrinden schneide klein und stosse sie nicht/ die Manna solle man zuvor infundiren mit Fenchel-Wasser und Endivien-Wasser / darnach nimm zweymaln soviel Zucker/ als der Stücke seyn/ und läutere ihn/ und wann solcher genug gesotten/ so würffe diese Stücke alle zerstossen darein/ und laß miteinander sieden/ ausgenommen die Rhabarbara und Diagridium, das thue darein/ wann es vom

Feuer kommt und kalt werden will / dann mache Morsellen. Dosis 1. Loth nüchtern gessen/ und zwey Stund darauf gefast.

Ein gutes Wurm Pülverlein für die Kinder.

Nimm pulverisirte Corallin. ein halb Untz/ præparirte Hirschhorn-Spitzlein anderthalb Quint, Wermuth/ Cordabenedicten/ jedes 1. Scrupel/ weissen Zucker 1. Loth; mache alles zu einem zarten Pulver/ darvon einem Kind Abends und Morgens ein Messerspitzen voll/ einem grossen aber zwey Messerspitzen voll gegeben.

Herrliches Brust-Pulver alten Leuten für die Engbrüstigkeit zu gebrauchen.

Nimm der Schwefelblumen 2. Loth/ Cremoris Tartari, Veilwurtz/ Jalapa/ Klapperrosen-Blätter / Zaunruben-Wurtz / eines jeden 1. Quint, Muscatblüh / Zimmet/ Muscatnuß/ Oesterreichischen Saffran / jedes zwey Quint, Süßholtz-Safft/ Terra sigillata, jedes drey Quint, Paradieß-Holtz 1. Quint, schönen weissen Canden-Zucker 10. Loth; mache alles zu einem subtilen Pulver / vermisch es wohl untereinander / thue unter dem Vermischen 2. Loth weiß Agtstein-Oel und 2. Loth Fenchel darunter/ daß eine rechte Mixtur wird/ hebe es in einem wohlvermachten Glas auf/ so hast du eine sichere Medicin in der Brust-Beschwerung.

Eine Gräfliche Person ist/ nechst GOtt / von allen Symptomatibus errettet und wieder zu ihrer vorigen Gesundheit gebracht worden/ welche eine gewaltige Husten und grosses Keuchen eine lange Zeit gehabt/ auch gantz vom Leibe kommen war / Morgens und Abends anderthalb Scrupel genommen/ es benimmt alle Flüsse/ so vom Haupt auf die Brust fallen.

Sehr kräfftiges Hertz-Pülverlein.

Nimm der præparirten Perlein 2. Loth/ præparirter Corallen anderthalb Loth / præparirten Smaragd anderthalb Loth / Hirschhertzen-Creutzlein an der Zahl drey/ weiß gebrannt Helffenbein/ Hasensprung/ ohne Feuer calcinirt Hirschhorn / jedes zwey Quint, Terræ sigillatæ zwey Quint, Pönien-Körner/ Pönien-Wurtzel / jedes ein Loth/ Melissen und Salbey-Blüh/ jedes zwey Loth/ weissen Ingwer 3. Quint Zimmet/ Muscatblüh/ Negelein/ Galgant/ jedes 2. Loth/ Goldblätlein 1. Scrupel/ weissen Canden-Zucker/ soviel als vonnöthen; mache alles zu subtilem Pulver/ vermische es wohl untereinander/ darein streue ein Quint auf ein Stücklein Ulmer-Brod / giesse guten Wein darauf/ und brauche es wie ein anders Trisaneth.

Ein gutes Lungen-Pulver von Hn. Gottfried Grafen zu Oettingen.

Nimm Fuchslungen 1. Loth / Lungenkraut 1. Loth / Allantwurtz / Fenchel/ Eniß/ Süßholtz/ Ingwer / jedes 1. Loth / weissen Koch-Zucker 7. Loth; diese Stück alle klein gepulvert und untereinander gemischt/ hernacher Abends und Morgens eine Messerspitzen voll eingenommen/ zu Morgens zwey Stund darauf gefastet/ es hilfft.

Husten-

Husten-Pülverlein für kleine Kinder/ wann sie so sehr husten.

Nimm Diaireos simplic. ein halb Quint, Pönien-Wurtz 2. Scrupel/ Schwefel-Blumen 1. Quint, Süßholtz-Safft anderthalb Quint Oesterreicher Saffran 1. Scrupel/ Penit Zucker 3. oder 4. Loth; mache alles miteinander zu einem subtilen Pulver/ darvon lässt man die Kinder lecken/ wenn und wieviel sie wollen / oder giebt ihnen auf einmaln einer Haselnuß groß / das ist ihnen trefflich gut/ und erledigt sie von allem Schleim / will man es aber in Form einer Latwergen haben / so nehmt Brust-Säffte darzu / welches fast besser ist.

Ein gutes Latwerglein den kleinen Kindern für die Husten.

Nimm Canden-Zucker soviel du wilst/lasse den in Brandwein zergehen/ (besser Eniß-Brandwein als gemeiner) dann siede es auf einem kleinen Glut-Feuerlein zu einem Säfftlein; mische ein paar Löffel voll Hardäpfel-Safft/ 1. Loth blauen Veil-Safft/ ein Löffel Holbeer-Safft/ mit etwas zerstossen Zimmet und Negelein darunter/ und giebe dem Kind zu Zeiten ein Löffelein voll.

Ein köstliche Latwergen für den Durst.

Nimm ausgezogen Tamarinden-Marck 1. Loth / weissen Canden-Zucker ein Loth / blauen Veil-Safft 4. Loth / untereinander gemischt; darvon solle man dem Krancken offtmaln zu geniessen geben.

Pfaffenfutter oder grobes Magen-Pulver.

Nimm rein geschaben und geschnitten Süßholtz 6. Loth/ Zimmetrinden 5. Quint, Calmus 3. Quint, Muscatnuß 2. Quint, Galgant/ Negelein jedes anderthalb Quint, Muscatblüh / Paradieß-Holtz / jedes 1. Quint, Coriander/ Eniß und Kümmel/Zucker/ jedes 3. Loth; die Gewürtz gröblich zerschnitten/ die überzogene Saamen darzu gethan und vermischt / man mag auch darzu thun Manus Christi-Küchlein zerbrochen/ und so man will/ unter Quitten-Latwergen zerschneiden.

Magen-Wasser.

Nimm Citronen-Schalen 2. Loth/ Muscatnuß/ Muscatblüh/ Zimmet/ Negelein / jedes ein halb Quint, ein Maas guten Brandwein / ein Viering Zucker / für 1. Kreutzer Saffran / erstlichen oben-specificirte Sachen mit Spiritu Vini infundirt / hernach kan man den Zucker mit wenig Rosenwasser solviren/ alsdann wird der Brandwein durch ein Papier filtrirt.

Wohlriechendes Säcklein/ so das Haupt und Gedächtnuß stärcket.

Nimm Majoran/ Roßmarinblüh / Kraußmüntz / Melissen / gefeinter Röslein/ Salbeyblüh/ Lavendelblümlein/ Spickblümlein/ Eisenkraut/ Basilien/ Betonica/ Haselwurtz/ eines jeden eine halbe Handvoll/ Specier. Diambræ, Diamosch. jedes 1. Quint, Benzoë 1. Loth/ Storax calamita 2. Loth; vermische alles gröblicht zerschnitten und zerstossen untereinander/ fülle es in feindline weisse Säcklein/ trage solches unter der Mützen/ sie stärcken das Haupt und Gedächtnuß.

Ein köstliches Sälblein für alles Hauptwehe.

Nimm ausgepresst Muscatennuß-Oel 1. Untz / weiß Agtstein-Oel / destillirt Rhodißerholtz-Oel/Lavendel-Oel/Campher-Oel / jedes 12. Tropffen / Sal Prunellæ 2. Scrupel/ Geißbutter 2. Untz; vrmische es untereinander zu einem Sälblein.

Köstliches Schwindel-Trisaneth.

Nimm Majoran / Betonien / Salbey und dessen Blühen / Lavendel / Melissen/Stöchas/jedes 2. Scrupel/Muscatnuß / Jngwer/ præparirter Corallen / jedes anderthalb Loth / Cubeben / Cordamümlein Galgant / langen Pfeffer/Scharlach-Saamen/Gicht-Körner/eines jeden 2. Quint, Negelein/ Muscatblüh/ Zimmet/Zitwer/Jngwer/Fenchel/Paradieß-Holtz/des gerechten Jndianischen Balsams/ eines jedes 1. Quint, Zucker anderthalb Pfund; alles auf das zarteste pulverisirt untereinander vermischt.

Sehr kräfftiges Citronen-Confect von grossen Tugenden.

Nimm frischer Rinden von den grossen gelben Citronaten / schneide das innere weisse Marck gantz fleissig darvon / das andere zerhacke oder zerschneide auf das reineste und subtileste / soviel möglichen ist / darzu thue folgender Specereyen: als: Guter Zimmet/ Negelein / Paradieß-Holtz / Muscatenblüh / Galgantwurtz / jedes ein Quint, Bisam 4. Gran; solche Gewürtze alle auf das reineste und zarteste pulverisiret/und unter die gehackten Citronaten-Schalen vermischet/ dieses Confect erwärmet den Magen und Brust / und stärcket alle erkältete Glieder/bekräfftiget die natürliche Hitze des Leibes / zertheilet die windigen Bläste/ benimmt den üblen Geruch des Mundes/ wehret der Fäulnuß / widerstehet allen Gebrechen des Hertzens / bewahret auch den Menschen vor böser vergifften Pestilentzischen Lufft / sonderlichen Winters-Zeit vor bösen stinckenden faulen Nebeln.

Eine köstliche Magen-Latwerge zu machen.

Man nimmt ein Maas gutes Hönig oder schönen lautern Zucker fünfftehalb Pfund / Malvasier ein achtel Maas / 6. Loth klein zerschnittnen eingemachten Jngwer / 4. Loth eingemachter Muscatennuß / 4. Loth eingemachter Calmußwurtz/ 4. Loth eingemachter Alantwurtz/ 8. Loth abgeschelter und klein zerschnittner Mandeln / 1. Loth guter gröblicht zerstossener Zimmet/ 3. Quint gröblicht zerschnittner Muscatenblüh / 3. Quint gröblicht pulverisirter Negelein / 3. Quint Cordamümlein / 3. Quint Parißkörner / 3. Quint Cubeben/ 3. Quint Galgant / anderthalb Quint langen Pfeffer / anderthalb Quint Zittwer / 20. Loth eingemachten Citronat / 24. Loth eingemachter Citronenschelffen / 24. Loth eingemachter Pommerantzenschelffen / ein halb Loth klein zerschnittner Lavendelblümlein/ 20. Loth guten Rosenzucker/ 2. Loth klein zerschnittner Ulmer-Röslein/ein viertel Pfund würfflicht zerschnittner Drachenwurtz; vermische alles wohl untereinander / und mache nach der Gebühr eine Magen-Latwergen daraus.

Gute

Gute Wacholder-Latwergen zu machen.

Man nimmt ohngefehr 20. Pfund schöner reiffer reiner im Monat Septembris geschlagener und wohlgereinigter Wacholder-Beer / zerstösset solche gröblicht / thut es in ein rein Geschirr / geust nach Genügen Brunnwasser daran / lässet dann das Wasser biß auf den halben Theil einsieden / dann presset man die Beere wohl aus / und lässet das Wasser oder Safft durch ein doppelt reines Tuch lauffen / damit die Steine und Hülsen fein darvon bleiben / dann thut man es wieder in den Kessel / und lässet es mit lindem Feuer mit stetem Umrühren / daß sich nichts anlegen kan / biß zur rechten Dicken einer Latwergen einkochen.

Diese Latwerge wird genutzet in Gebrechen der Mutter / und Monatliche Zeit zu eröffnen / die Mutter zu reinigen / und den Schlaff zu befördern / raumet die Brust / stillet den Husten / davon Winde und Aufblehung des Bauchs / reiniget und eröffnet die Leber und Nieren / dann sie zertheilet / und machet dünn die zähe Feuchtigkeit / treibet den Harn und Stein / wehret den Gifft / und wird gebrauchet für ein Præservativ in Pest-Zeiten / wird auch eingegeben nebst der Holder-Latwergen zum Schwitzen.

Bewährtes Pulver zur rothen Ruhr.

Nimm præparirter Blutstein / præparirter Corallen / præparirt Drachenblut / præparirten Agtstein / Burtzelkraut-Saamen / Wegerich und Giftheyl / Tormentillwurtz / Terræ sigillatæ, jedes 2. Untz / wilder Granatenblüh 1. Untz / vier gantzer Muscatennüß / Zimmet ein halb Untz / Croci martis, calcinirten Talci, calcinirter Perlein-Mutter / und calcinirter Menschen-Beiner / jedes 1. Untz; alles dieses auf das zarteste pulverisiret / untereinander vermischet / und auf das beste verwahret.

Dieses Pulver dienet zu allen schmertzhafften Durchbrüchen des Leibes / sie haben ihren Ursprung woher sie immer wollen / und haben lang oder kurtz gewähret / als nemlichen in der rothen Ruhr / Dysenteria, Nasenschweiß / und zu den starcken Fluß der Weiberblumen / darvon nimmt man auf einmalen 1. Quint zugebrauchen.

Gute Lorbeer-Latwerge für das Grimmen.

Nimm Rauten dritthalb Loth / Eniß-Saamen / Römischen Kümmel / schwartzen Coriander-Saamen / Liebstöckel-Saamen / Wohlgemuth / Mattkümmel / bitter Mandeln / schwartz und langen Pfeffer / wilde Bachmüntz / Saamen von Daoco, Acorum, Carbonen / Bibergeyl / jedes 2. Quint, Sagapenum ein halb Untz / Opponac. 2. Quint, wohl verschaumet Hönig / so viel als alles ist; mache und bereite es zu einer Latwerge.

Diese Latwerge dienet sehr wohl in hefftigen Grimmen des Leibes / so von Kälte und Blästen erwecket worden.

Eine bewährte Salbe für alle Lämung und Gicht der Glieder.

Man nimmt Hunds-Schmaltz / Katzen-Schmaltz / Fuchs-Schmaltz / Endten-Schmaltz / Gäns-Schmaltz / eines jeden 4. Loth / Wermuth-Oel / Camillen-Oel / Rauten-Oel / eines jeden 2. Loth / (diese werden alle mit Baum-Oel gemachet und gekochet) Wacholder-Oel / Lor-Oel / jedes 1. Loth / Wacholderbeer / Lorbeer / eines jeden 1. Loth / Camillenblumen / Salbeyblumen eines jeden anderthalb Handvoll / Spanischen Wein 12. Löffelvoll; alles miteinander abgesotten / ausgedrucket / und also zu einer Salben gemacht / alsdann den gantzen Ruckgrad darmit gesalbet.

Eine bewährte Salbe zu den lahmen Gliedern.

Nimm Römischen Nessel-Saamen anderthalb Loth / Eyter-Nessel / grüner Wacholderbeer / eines jeden zwey Handvoll / frischen Butter 4. Loth / Hunds-Schmaltz 4. Loth / langen Pfeffer 1. Quint, Venedischer Seiffen 8. Loth / Sevenbaum zwey Handvoll / guten Brandwein so viel hierzu vonnöthen; vermische alles wohl untereinander / und laß wohl miteinander kochen / dann starck ausgepresset / so ist die Salbe bereitet.

Vermischter Blumen-Zucker in Ohnmachten des Hertzens.

Man nimmt Rosenzucker / Roßmarinblühzucker / Borragenzucker / Ochsenzungenblümleinzucker / Lavendelzucker / eines jeden 2. Loth; vermischt es dann mit einem halben Quint Zimmet-Oel untereinander / darvon nimmt man offt 2. Quint auf einmal.

Köstliches Schwindel-Pulver.

Man nimmt præparirter Corallen / præparirter Perlein / eines jeden 1. Quint, in Essig gebeitzten und wieder getrockneten Coriander / Eniß- und Fenchel-Saamen / eines jeden 2. Scrupel / Süßholtz / rother Rosen / Citronenschalen / Zimmet / Mastix und Granatenblüh / eines jeden 1. Scrupel / Zucker 14. Loth; alles auf das kleineste pulverisiret / und untereinander zu einem Trisaneth vermischt.

Köstliches Haupt- und Magen-Pulver.

Nimm guter frischer Lorbeer 4. Loth / Calmuß 3. Loth / Jngwer / langen Pfeffer / Salbey / Zittwer / Negelein / Muscatblüh / Galgant / Cordamümelein / Parißkörner / eines jeden 1. Loth / auserlesener Rhabarbara / Cubeben / Mastix / Pfeffer / jedes 3. Quint, feiner Zimmet 2. Quint, Muscatennuß / Tragant / Saffran / Bertram / jedes 1. Quint, feinen Zucker dreyviertel Pfund; vermische alles auf das subtileste / pulverisiret untereinander / darvon nimmt man Morgens einer Haselnuß groß.

Köstliche Magen-Larwergen.

Nimm 1. Pfund abgezupffter Zucker-Rosen / die hacke klein / darzu Hönigseim 1. Maas / Zucker ein halb Pfund / eingemachten Jngwer ein viertel Pfund / langen Pfeffer 3. Quint / kurtzen Pfeffer ein halb Loth / Negelein 1. Loth /

1. Loth / Muscatnuß 1. Loth / Muscatblüh 1. Loth / Zimmet 1. Loth / Cordamümlein ein halb Loth / Calmuß ein Quint, Cubeben 1. Quint, Zittwer ein halb Quint; Diese Gewürtze stosse also fein gröblich / dann nimm den Zucker und Hönig/und läutere es darnach/ so thue die gehackte Rosen darein/ laß ein viertel Stunde aneinander sieden/ darnach thue das Gewürtze darein/thue es wohl untereinander rühren/ lasse es auch nachmals noch einen Wall thun.

Hertzstärckung und Kräfftigung aller Glieder.

Nimm Rosenzucker 8. Loth/Betonienzucker 4. Loth/ Borragenblumen-Zucker / gelben Veil- und Ochsenzungenblümlein-Zucker/eines jeden 3. Loth/ Majoran-Zucker 2. Loth / eingebißner / grob zerstossener Zimmet 1. Loth / Piniennüßlein/Pistacien/ jedes 2. Loth; Diß alles in einem Mörsel wohl untereinander gemischet/ und eine Latwerg daraus gemachet/ das mag eines/ so es zu Morgens aufstehet / oder zu Nachts / wann man niedergehet / einen guten Brocken essen.

Gutes Hertz-Säcklein.

Nimm Blätter von Melissen ein Handvoll/Basilienblätter/Cordabenedictenblätter / jedes eine halbe Handvoll/gelben Sandel 2. Quint, Citronenschalen/Pomerantzenschalen/ jedes anderthalb Quint, Cubebenblüh 1. Quint, Zimmet/ Galgant/ Muscaten/ Muscatenblüh/ jedes 1. Scrupel/Paradießholtz anderthalb Scrupel/ Citronenkern / Melissen-Saamen jedes ein halb Quint, Borragenblümlein/ Ochsenzungenblümlein/ Roßmarinblüh/ Melissenblumen/ jedes einmal so viel/ was man mit zwey Fingerspitzen fassen kan/ Rosen halb so viel/ was man mit zwey Fingerspitzen halten kan; zerstosse diese Stücke gröblich; und mache ein Säcklein das unternähet ist / es tauget im Hertzklopffen.

Sehr delicate Rosen-Tinctur.

Nim rein Brunnen-Wasser 1. Maas/zerdruckten Coriander 1. Quint, ein Stücklein oder Rindlein gebähetes Brod/des Spiritus Vitrioli einen halben oder gantzen Löffelvoll; dieses lässet man miteinander sieden/und schüttet es über folgende Species, als: rother Rosen anderthalb Handvoll / weissen Zucker 8. Loth / von einer gantzen Citronen den Safft / Zimmetrinden klein zerschnittner Citronenschalen/jedes 1. Quint; untereinander vermischt/ etliche Stund stehen lassen/ biß er kühlet/ und sich schön roth gefärbet hat/ dann lasse es durch ein Tüchlein lauffen.

Köstliches Zahn-Pulver / schwartz und stinckende Zähn schön weiß zu machen.

Nimm weisser Corallen/ Perleinmutter/ jedes 1. Loth/ Paradießholtz 1. Quint, Bisam 2. Gran; mache es alles zu Pulver / darmit reibe des Morgens auch jedesmaln nach dem Essen oder Mahlzeit die Zähne fleissig / darmit sie schön und weiß werden wie Helffenbein.

Mund-

Mund-Zeltlein für den stinckenden Athem.

Nimm Alkermes mit Bisam 1. Quint, Ambra 3. Gran/ Bisam 4. Gran/ schönen weissen Zucker fünffthalb Loth/ den Zucker muß man auf das kleineste zerstossen/ hernach nehme man die Ambram in einen Mörsel/ und zerreibe sie mit ein wenig Zucker/ das ein Pulver wird/ thue darauf den Bisam hinein/ und mit angemachten Tragantschleim den Alkermes darein / folgends die Zucker auch darunter vermischet/ daß es wie ein Taig wird; daraus formire die Zeltlein.

Säcklein wider Haupt-Schmertzen/ so von Kälte entstehen.

Nimm ein wenig gepregelten Hirßen/ geflossen Saltz / jedes ein Handvoll/ Kraut von Ehrenpreiß/ Blumen von Camillen / jedes ein halbe Handvoll/ pulverisirt Rosenholtz-Wurtzel ein halbe Untz; dieses mache in ein rundes Säcklein / und unternähe es / welches absonderlichen den Frauen in Haupt-Schmertzen/ die von der Mutter entstehen.

Säcklein wider die rothe Ruhr.

Nimm Blätter von Eychen/ Kleyen/ jedes drey Handvoll/ Blumen von Camillen/ Wallkraut/ jedes zwey Handvoll/ alles klein gemacht; mache es in zwey Säcklein/ derer eines rund/ das andere lang seye / lasse es in Essig aufwallen/ das runde auf den Nabel/ das lange auf den Afftern.

Pulß-Säcklein.

Nimm aus der Apothecken der Spec. de Gemmfrig. 1. Quint, Cordial. temp. ein halb Quint, Blumen von Borragen/ Melissen/ Ochsenzungen/ Violen/ rother Rosen/ von jeden anderthalb so viel/ was man mit 2. Fingerspitzen fassen kan / weissen Sandel/ gelben Sandel/ jedes 2. Scrupel/ getrockneter Citronenschalen ein halb Quint; vermisch grob gepulvert untereinander / thue es in zwey viereckichte von rothen Sendel gemachte Säcklein. Solche kan man mit einem wohlriechenden Pulß-Wasser befeuchten / und auf die Pülße binden.

Magen-Säcklein.

Nimm des Krauts von Kraußermüntz/ Bergmüntz/ Dosten/ Betonien/ Wermuth/ jedes ein Handvoll/ Majoran/ rother Rosen/ jedes ein halbe Handvoll/ wohlriechender Camillen/ einmal so viel / was mit zwey Fingerspitzen zu fassen/ Calmus 3. Quint, eine gantze Muscaten/ Lorbeer anderthalb Quint, Aniß/ Wiesen-Kümmel/ welschen Kümmel/ jedes 1. Quint; zerstoß/ mache ein Säcklein daraus vor den Magen / und unternähe solches. Es stärcket den Magen / man muß auch das Säcklein mit destillirten Deumenten-Oel besprengen/ oder mit Wein benetzen/ und warm überlegen.

Für das Undäuen und Brechen des Magens.

Nimm Kraußmüntz/ Wermuthknöpfflein/ jedes zwey Handvoll/ Wurtzel von Calmus/ Liebstöckel/ jedes 6. Quint, wilden Galgant / kleinen Galgant/

gant/ jedes 2. Quint, Mastix ein halb Quint, Gewürtz-Negelein/ Muscatblüh/ jedes 2. Quint; mache alles klein/ und fülle es entweder in ein länglicht oder dreyeckicht Säcklein/ lege es bloß/ wann es heiß gemacht/ auf den Magen/ oder koche es in Wein-Essig oder Wasser auf/ und lege es naß und warm auf den Magen.

Säcklein wider den Zwang.

Nimm Kraut von Wallkraut/Lein/ jedes ein Handvoll/Camillen-Blumen/ Königskertzenblumen/ jedes eine Handvoll; mache es in ein Säcklein/ koche es in gestählter Milch/ und applicire es dem Afftern.

Säcklein zu den Kleidern.

Nimm Lavendelblumen 1. Quint, Roßmarinblumen 4. Scrupel/ Storax 1. Quint, Gewürtz-Negelein anderthalb Quint, Zimmet/ Florentin. Veilwurtz/ jedes 1. Quint, gelben Sandel/ weissen Sandel/ jedes 2. Quint, rother Rosen anderthalb Quint, Spickanardi ein halb Quint, Benzoin anderthalb Quint, Ladani 4. Scrupel/ Zibeth 4. Gran/ Bisam einen halben Scrupel; mache es zu grobem Pulver/ und nähe es in ein Seiden Säcklein. Es wird in den Kleidern getragen/ und so wohl einen angenehmen Geruch zu haben/ auch durch denselben das Hertz zu erfrischen.

NB. Wo man es in weisse Kleider legen will/ solche vor Würmer/ Motten/ und dergleichen zu verwahren/ muß man Campfer 1. Scrupel darzu thun.

Haupt-Säcklein.

Nimm rother Rosen anderthalb Handvoll/ Kraut von Majoran/ Melissen/ Lavendel/ Roßmarin/ jedes so viel man auf zweymaln mit Fingern fassen kan. Römischer Camillen/ was man mit Fingern auf einmal halten kan/ Florentin. Veilwurtz/ bereiteten Coriander/ schwartzen Kümmel/ jedes 1. Quint, Cypressennüsse/ Paradießkörner/ Arabischer Stöchasblumen/ jedes ein halb Quint, Sandaraccæ, Gewürtz-Negelein/ jedes anderthalb Quint, rothen Sandel/ weissen Sandel/ jedes 1. Scrupel/ Weyrauch 1. Scrupel Storax 1. Quint, Mastix/ Cubeben/ jedes ein Scrupel/ Gummi Animæ, Asæ dulcis, jedes 1. Quint, Bisam (wo beliebt) 6. Gran; dieses mache alles zum groben Pulver/ und behalte es zum Gebrauch/ darvon kan man nach Belieben in ein Mützlein oder Säcklein nähen/ welches mit Baumwolle angefüllet. Es thun diese Species in kalten Flüssen sehr wohl das Ihrige.

Spicies zum Mützlein.

Nimm Florentinischer Veilwurtz eine halbe Untze/ runder Galgantwurtzel 3. Quint, Lavendelblumen/ Roßmarinblüh/ jedes 3. Untz/ Blätter von Müntz/ Majoran/ Basilien/ jedes 2. Quint, Storax/ Benzoin/ jedes drittehalb Quint, schwartzer Coriander/ das obere von Quendel/ Arabischen Stöchas/ jedes 1. Quint, Bisam 3. Gran/ Amber 2. Gran; mache es zu einem groben Pulver/ thue es in Baumwollen/ und nähe es in ein Mützlein.

Ein gut Schlaff-Träncklein.

Nimm aus der Apothecken des Laudani opiati anderthalb oder 2. Gran / Requiei Nicolai anderthalb Quint, Syrup von Mahn/ von Lactuki, jedes 1. Untz; vermisch untereinander zu einem Träncklein auf ein- oder zweymalen.

Gutes Schwitz-Träncklein.

Nimm Theriack-Wassers 1. Loth/ Cordabenedicten-Wassers 2. Loth/ der Bezoar-Tinctur ein halb Quint; vermisch auf einmaln einzunehmen.

Gurer Wund-Tranck.

Nimm geraspelt Süßholtz eine Untz/ Kraut von Eppich oder Epheu drey Handvoll/ Wintergrün neun Handvoll/ Ehrenpreiß drey Handvoll/ weissen Hunds-Koth ein halb Pfund; thue es in einen Kolben/ und destillire es dreymaln mit alten/ nicht aber sauren Bier ab/ man muß alle dreymaln frische Kräuter darzunehmen. Dosis 1. Löffel voll Morgens/ Abends/ und in der Nacht zu nehmen. Es thut Wunder in allen Wunden.

Eine Salbe wider die schwere Noth.

Nimm Berg-Zinober 1. Loth/ Lapid. ophit. 4. Loth / Magnet anderthalb Quint, des destillirten Oels von Franzosen-Holtz und Hasel-Holtz / jedes drey Tropffen / Confect Alkermes/ Hyacinth/ jedes ein halb Scrupel / Alabaster-Salbe q. s. Mache es zur Salbe / man legt es über die Stirn und Schläffe.

Salbe wider ein roth Angesicht.

Nimm des schärffesten Pfeffers / Ingwers/ jedes 1. Quint, lebendigen Schwefels 1. Loth/ Pomadi-Sälblein q. s. Mache es zur Salbe/ damit beschmieret man das Angesicht.

Eine Salbe/ die Geburt zu befördern.

Nimm des Schleims von Lein-Saamen/ Bocksharn/ Eybisch-Wurtz/ jedes 2. Loth / Gäns-Schmaltz / der gekochten Oele von unserer Camillen/ weiß Lilgen/ jedes 2. Untz/ Saffran 1. Scrupel/ weiß Wachs/ soviel vonnöthen; Mache eine Salbe daraus.

Salbe zur gulden Ader.

Nimm des Safftes von Wullen-Kraut 1. Loth / Rosen-Oel 2. Loth / einen Eyerdotter/ stampfe alles wohl/ und behalte es zum Gebrauch. Den afficirten Ort kan man einen in dieser Salben getunckten Lumpen oder Tuch appliciren.

Eine andere dergleichen.

Nimm Krebs-Butter/ Bocks-Unschlitt/ jedes anderthalb Quint, Bleyweiß ein wenig darzu gethan/ und eine Salbe daraus bereitet.

Oder: Nim̃ der Blumen von Lein-Kraut zwey Handvoll/ frisch Schweinen-Fett q. s. Koche und tuncke es aus / mit dem ausgedruckten mische Eyer-Dotter/ und applicire es mit Baumwolle.

Gute

Gute Hertz-Salbe.

Nimm der besten gewaschenen Rosen-Salbe 6. Loth/ Schlag-Balsam 1. Scrupel/ ausgepreſſt Muſcaten-Oel 1. Quint, deſtillirt Citronen-Schalen-Oel ein halb Scrupel/ deſtillirt Zimmet-Oel 5. Tropffen/ Rosen-Oel 6. Tropffen; misch wohl untereinander/ sie ſtärcket den Lebens-Balsam und die zerfallene Kräfften/ wann man das Hertz darmit schmieret.

Hertzgespan-Salbe.

Nimm Hertzgespan-Kraut/ Gamänderlein/ Pappeln/ Goldkraut/ Freysam-Kraut/ Bitterſüß/ Scabiosen/ grosse Haußwurtz/ Hünerdarm/ jedes eine Handvoll; zerschneide und koche es in 8. Pfund frischer Butter biß zur Verzehrung der Feuchtigkeit/ dann drucke es durch/ und mache es zur Salbe.

Ein Salbe/ so alle blaue Flecken von Stossen oder Schlagen über Nacht wegnimmt.

Nimm Fischbein/ Bleyweiß/ jedes gleiche Theil/ schwartzer Seyffen q. ſ. mache es zur Salbe. Diese Salbe nimt in einer einigen Nacht alle Schwärtze von dem Stossen im Gesicht hinweg.

Salbe wider ein finnichtes Angesicht.

Nimm der besten Pomadi-Salbe 3. Loth/ Campher-Oel 3. Tropffen/ Mercurii præcipitati ein halb Scrupel/ Benzoin 1. Scrupel/ Aquæ vitæ; mische alles sehr wohl in einen bleyern Mörsel/ und mache es mit Wachs zur Salbe.

Eine Salbe in Zerstossung und Schmertzen.

Nimm gut frisch Baum-Oel ein Pfund/ Ochsen-Marck/ Fiechten-Hartz/ gelb Wachs/ jedes 4. Loth/ frisch ungesaltzne Butter 3. Quint; laß alles bey gelindem Feuer zergehen/ und wann das Marck zergangen ist/ so thue es vom Feuer.

Gute Brust-Salbe.

Nimm Fett von Hennen/ frische Butter/ süssen Mandel-Oels/ jedes 8. Loth/ Oel/ gekocht von Veilchen/ weissen Lilien/ jedes 8. Loth/ Orientalischen Saffran ein halb Quint, weiß Wachs q. ſ. mache eine Salbe.

Oder: Nimm süß Mandel-Oel/ Oel von Camillen/ Violen/ jedes 6. Loth/ frische Butter 12. Loth/ Hennen-Fett/ Endten-Fett/ jedes 4. Loth/ Florentin. Veilwurtz 2. Quint, Saffran ein halb Quint, weiß Wachs 6. Loth; bereite es nach der Kunst zur Salbe. Zu den Brust- und Seiten-Beschwerungen ist es nutzlich.

Pomati-Salbe.

Nimm weissen schweinen Schmeers zwey Pfund/ süsse Aepffel/ saure Aepffel/ jeder drey/ Citronen-Schalen 6. Quint, gelben Sandel/ Florentin. Veilwurtz/ jedes 3. Quint, reinen Benzoi anderthalb Quint, Muſcatennuß Muſcatenblüh/ Zimmet/ Negelein/ Storax Calamit. jedes 1. Quint, des

besten Rosenwassers zur Genüge; koche es alles zugleich bey gelindem Feuer zur Salbe/ aufs letzte thue darzu des besten Bisams 2. Gran.

Rothe Butter zum Einnehmen.

Nimm frisch ungesaltzner Butter anderthalb Pfund/ Wurtzel von Färber-Röthe 1. Untze/ Bibergail/ Wallrath/ jedes ein halb Untz/ rother Ochsenzungen-Wurtzel/ q. s. koche es mit genugsamen Wein biß zu desselben Consumtion, und bereite nach der Kunst eine Salbe daraus. Ihr Gebrauch kommt denen/ so gefallen oder sich verhoben haben/ es löset selbe das Geblüt auf/ und heylet wieder.

Franckfurtische Schlaf-Salbe.

Nimm des Thebaischen Opii 2. Scrupel/ Saffran ein halb Quint, Rosen-Salbe/ Alabaster-Salbe/ jeder 4. Loth/ Muscaten-Oel 5. Quint und ein Scrupel/ Hollunder-Essig ein wenig; mache es zur Salbe/ man schmieret die Schläfe/ Stirn/ Nacken ꝛc. darmit/ den Schlaf wieder zu bringen.

Miltz-Salbe.

Nimm bitter Mandel-Oel 1. Untz/ Capern-Oel 2. Untz/ ausgepresst Pfersingkern-Oel ein halb Untz/ Safft von Rückwurtzeln/ Schweinsbrod/ Wüterich/ jedes 2. Untz/ Gummi/ Ammoniack/ so in Essig zerlöset/ Bdellii, jedes anderthalb Untz/ Pulver von Capern-Rinden/ Tamarisken/ jedes ein halb Untz/ Eschen 6. Quint, Ceterach/ des obern von Tausendguldenkraut/ jedes ein halb Untz/ welschen Kümmel/ so in Essig maceriret und wieder getrocknet worden/ 2. Quint, neu Wachs/ soviel vonnöthen; vermisch und mache es zur Salben. Diese Salbe erwärmet/ erweichet/ resolviret/ eröffnet und stärcket. Darmit selbige noch durchdringender werde/ kan man darzu thun ein Quint oder zwey Spick-Oel/ oder anderthalb Scrupel destillirt Wermuth-Oel.

Grüne Butter zum Einnehmen.

Nimm des Krauts von Salven/ Isopen/ weissen Andorn/ Müntz/ Betonien/ Hirschzungen/ Scabiosen/ Wegwarten/ Fenchel/ Melissen/ Ehrenpreiß/ Waldmeister/ Angeley/ Rauten/ Petersilien/ Schaffgarben/ Tausendguldenkraut oder Menning/ runde Osterlucey/ der gantzen Wegwarten/ jedes zwey Handvoll/ frischer Nasen-Butter 8. Pfund; infundire alle frische Kräuter/ jedes zu seiner Zeit/ in Butter/ und laß stehen/ biß du sie alle gesammlet und infundiret hast/ dann drucke es aus/ das ausgedruckte koche biß zur Verzehrung der Feuchtigkeit/ daraus mache nach der Kunst eine Salben; der gemeine Mann hält viel darauf/ und gebrauchet man selbe zur Auflösung des gestandenen Geblüts/ zu Linderung der Schmertzen/ zu Abtreibung des Lungen-Schleims; man gebrauchet sie auch zu dergleichen Zufällen äusserlich.

CAPUT II.

Chirurgica, oder sonderbare Mittel wider die äusserlichen Zufälle.

Gut und bewährt Stich-Pflaster.

Nimm Wachs 1. Vierling / schwartz Pech 1. Vierling / Terpentin anderthalb Vierling / diese drey Stuck zerlasse untereinander sittiglich über einem Kohl-Feuerlein / darnach seyhe es durch ein Tuch / thue darnach darzu Colophonii pulverisati, und laß wieder gemach sieden / als lang man Eyer sieden lässet / thue es wieder vom Feuer / und rühre darein 1. Pfund Bleyweiß klein gerieben / und 1. Pfund Kupffer-Wasser / auch gerieben und wohl untereinander gethan / thue es wieder über das Feuer / und lasse es sieden / biß es schwartzgrün wird / ohne Unterlaß rühre es / daß nicht überlauffe oder anbrenne / und wann es an der Farbe recht ist / so thue es vom Feuer / und laß ein wenig überschlagen / thu darnach darein einen halben Vierling oder 4. Loth weissen Weyrauch / allein gepulvert / und laß ein wenig über dem Feuer / halte es und laß ein wenig überschlagen / thue darnach darein 2. Loth Mennig klein gepulvert / 1. Loth Wacholder-Oel / 4. Loth Baum-Oel / 1. Loth Eyer-Oel / 2. Loth Campher in den Oelen zerrieben / und hebe es noch einmalen über das Feuer / und rühre es wohl / biß es gestehet / dann buchre es wohl und mache Zapffen daraus / so ist es recht. Diß Pflaster heylet Wunden / Stich / alte und neue Schäden.

Fürtreffliches Wund-Oel.

Nimm Terpentin 1. Pfund / Lein-Oel 2. Pfund / ein halb Viertel des besten Weins / so du haben magst: diese drey Stuck untereinander zerlassen / hernach nimm des guten Heynrichs ein Handvoll / Garben-Kraut / Plantaginis, jedes ein Handvoll; diese klein gehacket und im Mörsel zerstossen / daß sie safftig werden / und diese drey Kräuter thue in das obige Oel / und laß in einer messingen Pfann sittiglichen über dem Kohl-Feuer sieden / rühre es allezeit um / lasse die Kräuter im sieden dürre werden / thue sie in ein Säcklein alle miteinander / und auf das beste ausgedrucket / und wann es kalt wird / so thue darunter 2. Loth Spick-Oel / thue es in ein Glas / behalte es wohl vermacht.

NB. So du St. Johannis-Blumen und Wüllkraut-Blumen darzuthun wirst / so wird es noch besser seyn / auch Geschwulst und Schmertzen legen und wohl heylen / was nicht Pflaster annimmt / es seye von Fallen / Stechen / Wunden oder Blattern.

Zu frischen Wunden faul Fleisch zu vertreiben.

Nimm Pomerantzen-Schelffen / vermische es mit gebrannten Alaun und ein Muscatennuß untereinander gestossen. Die Muscatennuß thue in ein Brod / laß backen / daß sie dürre werden / säe das Pulver in die Wunden / so vertreibt es das faule Fleisch.

Ein guter Wund-Tranck ohne Heffren und ohne Meisel.

Nimm Alchimillæ seu Plantæ leonis (ist Sinau) spitzigen Wegerich/ rothen Beyfuß/ Vincæ pervincæ, (ist Wintergrün oder Wald-Mangolt/) jedes eine Handvoll/ thue es in einen Hafen/ der neu seye und 2. Maas halte/ giesse 2. Maas des besten Weins daran / vermache es mit Leimen wohl/ siede das dritte Theil ein / darvon giebe dem Verwundeten Morgens / und faste zwey Stund / lege ein breit Mangolt Blat über die Wunden / so siehest du das Wasser heraus fliessen/des Nachts giebe auch einen guten Trunck/wann er will schlaffen gehen.

Ein anderer Wund-Tranck.

Die edle Frau von B. und N. H. hat mir erzehlet / daß ihr ein grosses Loch in die Stirn gefallen / und nichts anderes für einen Wund-Tranck gebrauchet habe / als das Schelkraut Wurtzel und Kraut zu Pulver gemacht/ und das eingenommen zertrieben in Schelkraut-Wasser/ man solle es in geheim halten.

Stein/ so den Brand löschet/ Podagrams-Schmertzen leget/ Augenwehe benimmt/ Rothlauff und Geschwulst/ und allerley böse umfressende Rauden und Grind heylet.

Nimm weissen und grünen Vitriol, jedes ein Pfund/ Zucker/ Alaun und sonsten gemeinen Alaun / jedes ein halb Pfund / Bleyweiß / Silberglett und Mennig/ jedes ein halb Pfund/ Campher 3. Loth/ alles zerstossen wohl untereinander vermischet / thue es in einen unglasurten Topff oder Kolben / und einen Helm darauf / du magst zuvor wohl Rosenwasser darunter thun / biß alles zum Brey darmit gerühret werde / destillire es starck im blosen Feuer / doch am ersten fein gelind / biß alle Feuchtigkeit verrochen ist / darnach zerschlage den Krug / und nimm den Stein heraus und verwahre ihn / so du nun solchen gebrauchen wilst/ so nimm ohngefehr 1. Loth darvon in ein Maas/ daß sich der Stein soviel möglichen darinnen auflösen kan / mache es warm / und netze henffine Tücher darein / drucke es wohl aus / und schlage es gantz warm über / du magst Brunnen- oder ein anderes darzu bequemes Wasser nach deinem Fürnehmen darzu gebrauchen.

Ein gewisser Medicus hat solchen Stein also bereitet und an statt des Rosenwassers das Phlegma Vitrioli, ohngefehr einen halben Schoppen/ darzu genommen / so hat es sich gar fein zum Stein destilliret / und ist gantz röthlicht worden / und ist der Campher herüber destilliret / wie er dann einen flüchtigen Geist in ihme hat/ darum nimm ihn nicht darzu; so du meynest / daß Campher darzu vonnöthen seye / so kanst du ihn wohl in das Wasser vermischen. Oben ist noch ein Theil schwartz gewesen/ das hat man in einem Häfelein besser calciniret/ das herüber destillirte Wasser hat man auch besonders aufgehoben/ in Meynung/ besagten Stein/ so man ihn gebrauchet / darmit zu

solvi-

solviren. Dieser Stein legt den Brand / den Schmertzen des Podagræ, kan auch für ein gut Augenwasser passiren / heylet alle böse Räudigkeit / Hals-Geschwär und Rothlauff / Zitrachten / und reiniget böse Schäden / in das Pulment. Theophrasti gethan / von Terpentin / Hönig und das Gelbe von Eyern gemacht.

Pulmentum Theophrasti, darmit alle böse Schäden zu reinigen / und einen guten Grund zu legen in Fisteln / Krebs / Wolff ꝛc.

Nimm Terpentin ein halb Untz / das Gelbe von Eyern an der Zahl drey / Hönig vierthalb Untz / untereinander gerühret / biß braun wird / darnach rühre es in der Hand mit einem Spatel / 1. Drachmam præcipitat. mehr oder weniger mit Aquafort gemachet / nachdem der Schad böß ist / legt auch den Schmertzen: besiehe die grosse Chirurgiam Theophrasti.

Lapis causticus, oder Stein / darmit man ein böß faul Fleisch ausscheiden kan.

Nimm Buchholtz-Aschen 4. Pfund / thue es in einen Laugen-Sack / und giesse 10. oder 12. Maas heiß Wasser / dardurch drey- oder viermaln / biß es schön lauter wird / dann thue die Aschen hinweg / und wasche den Sack sauber von der Aschen / und thue in die gegossene Laugen 3. Pfund ungelöschten Kalch / 3. Pfund Wayd-Aschen klein gestossen / 4. Loth Salmiac / 3. Loth Salpeter / und laß stehen zwey oder drey Tage / des Tages vier- oder fünffmaln umgerühret / alsdann wieder durch den Laugen-Sack drey- oder viermaln gossen / laß sieden biß dick wird wie ein Brey / alsdann thue noch 2. Loth Salpeter und 2. Loth Sal armoniac darein / und laß gemächlich sieden und vollends abtrucken / schlage es zu Stücken / thue es in ein Glas oder in eine höltzerne gar dürre Büchsen / verwahre es für der Lufft / so ist es gerecht.

NB. So man die Aschen zuvor in einen Hafen thut / und in Hafner-Ofen brennen lässet / so wird ein harter Stein / den wieder gestossen / und eine Laugen daran gegossen / so wird solche viel stärcker und schärffer.

So ein Mensch eine Schlangen / Natter oder Eyder im Leibe hätte / die da lebet / daß es von ihm ohne Schmertzen und allen Schaden komme.

Nimm Esels-Milch / und mache sie heiß / und schütte die Milch in einen Kübel / und halte das Angesicht mit offenem Munde darüber mit fast geneigtem Haupt / und siehe / daß da sey ein Bret / so den Kübel wohl bedecket / wann dir nun der Dampff in Leib gehet / und die Schlange es gewahr wird / so scheust sie von Stunden an zu der Milch / und muß nun jemand darbey seyn / der den Kübel alsobalden wieder bedecket / daß die Schlange nicht heraus kan / sonst kommt sie augenblicklich wieder in den Menschen / darum so habe Sorg darzu.

Wann Nattern/ Schlangen/ oder sonsten Ungeziefer und Würme bey einem Menschen wären und lebten.

Nimm Zedoariæ, Diptamni, Rad. Gentianæ, Baccar. Lauri, jedes 2. Drachmas, Wermuth ein Handvoll/ diese Stücke in einen neuen Hafen gethan/ und ein Maas guten Weins daran gegossen/ und zwey quer Finger einsieden lassen/ aber der Hafen muß wol zugedeckt seyn. Darvon solle der Patient frühe nüchtern einen guten Trunck thun/ und zwey oder drey Stund darauf fasten/ Abend solle er wieder soviel trincken/ wann er will zu Bette gehen/ darmit ist schon vielen geholffen worden.

Oder: Nimm einen Eyerdotter/ ein wenig Kreiden/ mit drey Löffel voll starcken Essig angemacht/ giebe es dem Patienten Morgens früh nüchtern zu trincken/ thue es drey Tage nacheinander/ und darnach gieb ihme 1. Drachmam Esulæ, das treibt den Unflat und todte Würme alle von ihme.

Eine bewährte Kunst Wunden zu heylen.

Nimm Krebs-Augen 2. Drachmas, pulverisirt in ein viertel Wein/ alle Tage giebe drey Löffelvoll/ biß aus wird. Es heylet ohne alle äusserliche Auflegung und Schneidung/ ist auch gut für geronnen Blut/ heylet von innen heraus/ treibet das Eyter von Wunden inwendig heraus.

Den bewährtesten Wund-Tranck/ der auf der Erden seyn mag/ zu allen Wunden/ Büchsen-Steine/ Panzer-Ringe auszutreiben.

Nimm Sinau/ Wintergrün/ heydnisch Wund-Kraut/ rothe Bucken/ jedes eine Handvoll/ thue solchen in einen neuen glasurten Hafen/ daß der Hafe halb voll Kräuter seye/ darnach fülle den Hafen mit guten alten Wein/ vermache ihn wohl/ daß kein Dampff daraus gehen kan/ lasse ihn also gemach einsieden auf eine Stunde/ dann decke ihn auf/ und drucke es durch ein sauber Tuch/ darvon giebe einem verwundten Menschen zu trincken/ am Morgen/ zu drey Uhr im Tage/ und zu Nacht/ wann er schlaffen gehet; wilt du/ daß dieser Tranck hefftiger treibe/ so thue Sevenbaum darzu.

Eine bewährte Kunst für die Fisteln/ sie seyen so böß als sie wollen.

Nimm Stern-Geschoß/ das findet man auf den Wiesen Morgens frühe/ wann es zu Nachts schön/ helle und kühl gewesen ist/ siehet gleich wie Sperma Ranarum, thue das in einen saubern Hafen/ destillire es in einem reinen Kolben-Glas wohl aus/ solch Wasser behalte in einem Glas wohl vermacht/ daß nicht ausrieche/ damit wasche die Fistel mit einem Schwamm/ darnach streue Pulverem sequentem in die Fistel/ und lege hernach das folgende Pflaster darauf/ und wasche es alle Tage zweymalen. Pulvis.

Nimm einen Maulwurff zwey oder drey/ brenne sie in einen wohlverlutirten Hafen zu Pulver in einem Töpffer-Ofen/ dann pulverisire es auf das allersubtileste/ und siebe es durch ein enges Haarsieblein/ darunter vermische Drachen-Blut 1. Untz/ das streue dann in die Fisteln mit folgenden drüber gelegten Pflaster:

Nimm

Nimm Spangrün zwey Uns/ weiß Hartz ein Untz/ sevi hircini vier Untz/ zerlasse es untereinander / hebe es vom Feuer/ so es schier erkalten will/ thue darzu Petrolei eine halbe Untz/ Terpentin- und Mastix-Oel/ jedes zwey Untz/ rühre es wohl untereinander/ darnach nimm Drachen-Blut ein Untz/ runder Hollwurtz q. s. pulverisentur & cum prioribus omnia benè commisceantur, donec refrigescant. F. Emplastrum, mit dieser Cura heylest du warhafftig alle böse Fisteln. Eine Marggräfin aus Engeland hatte eine solche um sich fressende Fistel im Angesicht gehabt / und Ihr niemand helffen können / da sie aber zu verzagen sich ergeben / hat Ihr einer mit dieser Cura geholffen / Cicatrice tantum relictâ.

Unguentum ad ulcera maligna mirum & novum D. R.

Nimm succi Nicotianæ seu hyoscyami Indici ein Pfund/ Hartz/ Wachs/ Baumöl / jedes drey Untz/ Terpentin drey Untz ; koche es ad spissitud. Unguenti, du kanst auch etwas Leinöl darzu thun.

Wie das Poudre de Sympathie für allerhand Wunden und das Seitenstechen zu machen.

Nimm Römisch- oder Ciprischen Vitriol, Gummi, Tragant, jedes 5. Quint, thue ein jedes besonder/ pulverisire solches / es muß aber in keinen Eisen oder andern metallinen Mörsnern / sondern in höltzernen oder steinernen bereitet werden ; wann nun alles rein gepulvert / und durch ein Sieblein getrieben ist / so muß man beyde Pulver / ein jedes besonder auf ein Pappendeckel/ der neben umher übersich aufgeschlagen sey / wann die Sonn in Löwen gehet/ welches geschicht den 13. Julii in die Sonn setzen/ so balden man nur die Sonne haben kan / und lässt es biß auf den Abend darinnen stehen/ und rühret es offt mit der Hand auf / daß es so wohl unten als oben calcinire/ wann aber Regenwetter einfällt/ muß man beyde Pulver in das Trockne bringen/ sonsten verdirbt es drinnen / muß auch die Nacht über/ an einen solchen Ort verwahret werden/ da keine Feuchtigkeit zukommt. Wann nun die vier Wochen vorüber/ so nimmt man etwas von dem Vitrioli-Pulver/ und nimt eben so schwer von dem Gummi Tragant-Pulver / und mischt solche beyde Pulver untereinander/ und diese Mischung muß geschehen vier Wochen hernach/ scil. auf den Tag/ wann die Sonn in die Jungfrau gehet/ geschicht um den 13. Augusti ; dieses Pulver behalte in einem saubern höltzern Gefäß oder Schachtel an einen Ort/ da es nicht zu kalt/ und nicht zu warm ist/ und ist dieses ein sehr köstliches Pulver/ wann jemand verwundet wird/ so nimmt man nur ein sauber Lümplein/ und lässt das Blut darauf kommen / auf solch Blut auf dem Lümplein streuet man das Pulver / wickelt es zusammen / und steckt es nur in Hosensack/ da es in einem gemässigten Temperament gehalten wird/ nicht zu warm und nicht zu kalt/ dann wie das Lümplein ist, so gehet es mit dem Verwundeten / ist das Lümplein in der Kält / so hat der Verwundete auch

grosse Hitze/und darff man kein Pflaster auf die Wunden legen/nur daß man Morgens und Abends die Wunden mit einem saubern Tüchlein umleget; tunckt man nun das Tüchlein ein/so Abends aufgeleget worden/und steckt allewegen das bestreute Tüchlein in Hosensack/ und wann gleich die Wunde Materi oder s. h. Eyter ziehen solte/ so procedirt man darmit wie zuvor; Wann nun die Wunde geheylet/ welches in kurtzer Zeit geschicht/ so würfft man die Tüchlein allesamt in ein fliessend Wasser/wer aber die Tüchlein nicht gern bey sich trägt/ der mag sie an einen solchen Ort/ da sie auch nicht zu kalt/ auch nicht zu warm seyn/ behalten. So lang nun die Wunde flüssig oder blutig bleibet/ muß man täglich mit dem Tüchlein-netzen fortfahren / wann sie anfängt zu trocknen/ und nicht mehr schweisset/ so lässt man es nur bleiben. Dieses Pulver heylet alle fliessende Schäden/ solcher Gestalten damit procediret.

Dieses Pulver ist auch ein herzliches Remedium, wo bey einem Krancken grosse Hitze ist/ die nicht zu löschen/ und man dem Patienten zur Ader lässet/ dann netzet man ein Tüchlein in das Blut/ wickelt es zusammen/und leget es an ein besonders kühles Ort in den Keller/so balden wird dem Patienten die Hitze vergehen/ das obgedachte Pulver/ so man erst von dem Vitrioli besonders nimmt / ehe es gemischt wird / ist ein herzlich Remedium für das Seitenstechen: wann man dieses Pulver einer Erbsengroß in einem Holderblüh-Wasser einem Patienten/ welcher das Seitenstechen hat/eingiebet/ und darauf schwitzen lässet/ ist sehr herzlich gut; könte aber der Patient selbsten gehen/ und sich bewegen/ wäre es um so viel desto besser.

Die Beschreibung des Herrn Kenelmi Digby **Sympathetischen Pulvers/wie es alle Jahre in seinem** Laboratorio **gemacht worden.**

Nehmet/ so viel ihr wollet/ Englischen Vitriol, solviret ihn in warmen Wasser/nehmet aber nicht mehr Wasser darzu/als er sich darinn auflösen kan/ und etliche unreine Theile an dem Boden des Gefässes unaufgelöset liegen lässet. Alsdann filtriret die Solution, und lasset sie abrauchen/ biß ihr sehet/daß ein dünnes Häutlein sich darauf erzeiget/ alsdann setzet es hin an einen kalten Ort/ und lasset es unangerühret zwey oder drey Tage stehen/ decket es nur obenhin zu/ daß nichts unreines hinein falle/ so wird es zu einen grünen und grossen Crystallen anschiessen/die nehmet aus und breitet sie aus/auf eine grosse flache irdene Schüssel / und setzet sie in den Hundstagen an die Hitze der Sonnen/ und kehret sie offt um/so wird sie die Sonne weiß calciniren/wann ihr nun sehet/ daß sie auswendig gantz weiß seyn/ so stosset sie gröblicht/ und setzet sie wieder an die Sonne/ und sehet zu/daß kein Regen darauf falle/ wann sie nun wohl calciniret sind zu feinen Pulver/ so setzet dieses Pulver abermals an die Sonne/ und wendet/ und rühret es offt um/ haltet also damit an/ biß es zu einem weissen Pulver werden; dieses verwahret in einem Glase/bindet es fest zu/ und stellet es an einen trocknen Ort.

Was

Was die Tugenden dieses Pulvers anlanget/ will ich allein sagen/ daß ich zu meiner Zeit viel grosse Erfahrung daran gesehen. (1.) In desperaten Nasenbluten. (2.) In Stillung des Bluts einer Wunden. (3.) In Heylung einer frischen Wunden/ da kein Beinbruch darbey ist/ ohne alles Pflaster und Salben in wenig Tagen.

Ein junges Mägdlein von 12. Jahren / welchen zwey oder drey Tage die Nase ohne Hoffnung des Aufhörens blutete/ und darbey ihre Mutter alle Mittel / die sie erdencken kunte/ vergeblich gebrauchet/ kam zu mir und sagte/ daß sie gehöret/ ich hätte ein Pulver/ welches das Blut stillete/ begehrte derowegen / ich möchte ihr ein wenig darvon zukommen lassen / dann sie befürchtete sich / ihre Tochter werde sich zu tode bluten / ich gab ihr darauf etwas von dem Pulver / und befahl ihr / daß sie ein wenig darvon in drey oder vier Löffelvoll rein Wasser thun/ und ihre Nasenlöcher damit waschen / und mit einem kleinen leinen Tüchlein ihr in die Nasenlöcher stecken solte / welches sie thate/ darauf sich das Bluten alsbalden verstopffte; den folgenden Tag blutete sie abermals ein wenig / und als sie dieses wieder gebrauchete/ stillet sich das Bluten/ und hat hernachmals nimmer geblutet.

Ich redete mit einem berühmten Wund-Artzt/ Schmidt genannt/ in der Stadt Augspurg in Teutschland/ welcher mir sagte/ daß er sehr viel von des Herrn Kenelmi Digby Büchern hielte / und daß er dessen Sympathetisch Pulver alle Jahr machte / und seine fürnehmste Curen in frischen Wunden darmit verrichtete mit grössern Vergnügen der Patienten / als wann er Salben und Pflaster bey ihnen gebraucht hätte.

Wer mehr von der Würckung dieses Sympathetischen Pulvers zu wissen verlanget / der mag des Digby Tractat von Heylung der Wunden durch die Sympathie lesen/ allda er vollkommene Vergnügung und völligen Unterricht von den Ursachen sothaner Würckung sattsam finden wird.

Eine andere Beschreibung des Sympathetischen Pulvers.

Nimm Vitriol, lege ihn in heissen Sommertagen an die Sonne/ so zergehet er / alsdann trockne ihn wieder von der Sonnen / mache ihn zu einem Pulver/ so ist das Pulver bereitet. Wann man nun des Verwundeten sein Blut bekommen kan/ es sey in einem Tüchlein/ oder an den Waffen/ wormit er verwundet ist/ so machet man es etwas naß/ und streuet des Vitriol-Pulvers ein wenig darauf / und solle der Patient alle Tage mit seinem eigenen Urin / so er des Morgens gelassen / auswaschen / und reine Tüchlein darüber binden/ so wird es ohne alle andere Pflaster heylen.

Oder: Man nehme ein Pfund Vitriol mehr oder weniger/ so viel man will / solchen stosse in einem Mörsel zu einem subtilen Pulver / dieses Pulver lege man auf ein Papier/ und das Papier/ da das Pulver auf ist/ in eine Flasche oder ander Gefäß/ welches hierzu bequem ist / damit es nicht verschüttet

werde und umkomme; dieses Pulver setze man in der aufgedeckten Flaschen oder andern Gefäß den gantzen Sommer über an die Somen/wann die Sonne nicht scheinet/nehme man es ein/und lasse nicht unter dem blauen Himmel.

Mit diesem Pulver stillet man am leichtesten und sichersten allerhand Blutflüsse/ sie mögen aus der Nasen/ Mutter oder Afftern kommen/ ja/wann auch eine Pulß-Ader verwundet wäre/ man muß es auflegen über die blutende Ader oder Pulß mit ein wenig Flecken / und hierüber eine zusammen-bindende Artzney / welche von seinen Bolus, Siegel-Erden/ Eyerweiß und Essig gemacht/ legen/ und wohl versehen mit einem zusammengelegten Leinwad und Binden.

Man nehme Vitriol, es mag seyn Römisch oder Teutsches / ausgenommen das Englische (welches zu dem vorhergehenden Pulver kommt) soviel man will / mache es zu einem subtilen Pulver / und setze es oben auf dieselbige Weise an die Sonne mit vorbesagter Behutsamkeit.

Man nehme auch zugleich Gummi / Tragacant / sonst eben soviel als des Vitriols / oder zum wenigsten die Helffte: solches mache zu einem sehr subtilen Pulver / welches man durch ein Seiden-Sieb sieben solle; dieses Pulver setze man den gantzen Sommer an die Sonne / wie das andere mit eben derselben Behutsamkeit/ aber besonders in ein ander Papier / und andere Flaschen.

Wann dieses geschehen/und man das Sympathie-Pulver zubereiten will/ muß man zwey gleiche Theile nehmen/und wohl untereinander vermischen/diß ist die Art / auf welche der Ritter Digby das wahre Sympathie-Pulver verfertiget/ dessen Gebrauch und Ursachen um zu beweisen/daß es keine Zauberey seye/ ob uns gleich die Würckung wunderlich vorkomme/ beschreibet Er

Dessen Eigenschafften.

Wann es über ein Ort geleget wird / stillet es gleich denen vorigen das Blut.

Belangend den Fluß der Weiber/thue man das Pulver über das Blut/ (welches mit einem Leinwad aufgefangen seyn solle) und hernach wickele man es zusammen / und lege es an einem bequemen reinen Ort / so wird sich solcher mit Verwunderung stillen/ ꝛc.

Secretum Chirurgicum Excellentissimum.

Damit ist geheylet worden der Krebs/ der Wolff/ die Fistel/ und alle Schäden/als Stich/Wunden/alle Geschwär und Apostemen/nichts ausgenommen/ was offen gewesen / und worzu man hat kommen können.

Ich habe gebrauchet ein Wasser / ein Pulver / ein Salbe / und ein Schwebtuch; mit dem Wasser hat man die Wunden gewaschen/und ausgedruckt mit einem leinen Tüchlein/und habe das Pulver eingestreuet/darauf ein Pflaster gelegt / als wie die ist gewesen / habe ich das Schwebtuch um die

Wun-

Wunden geschlagen / hat sie aber Hitze gehabt / dann hat sie des Schwebtuchs nicht bedörffet.

(1.) **Das Wasser:** Nimm einen neuen Hafen/gieß eine Maas Wein darein/und ein Maas Wasser und Nachtschatten-Safft ein halb Maas/zwo Handvoll Saltz/ Alaun 3. Untz/ Gallitzenstein ein halb Loth/ und lasse es das vierte Theil einsieden/ so ist es recht.

(2.) **Das Pulver:** Nimm verbrunnen Saltz 2. Untz / feuchten Laim 2. Untz/ verbrunnen Laim aus einem Backofen 2. Untz/Weyrauch 2. Untz/und das alles in eine Schüssel gethan / und Brandwein darüber gegossen / daß es ein Teiglein werden / solchen auf ein Bretlein in einen Backofen gethan / gieb acht / daß das Bretlein nicht verbrenne / so es nun hart und dürre ist / so stosse es zu Pulver.

(3.) **Die Salbe darzu:** Nimm frisch Wachs 3. Quint, Hirschen-Unschlit 1. quart / Hartz 2. Quint, Schmeer ein viertel Pfund / Hirschen-Marck 3. Untz/ Hönig 6. Quint, Baumöl 3. Untz/ Terpentin fünffthalb Untz/ Loröl 1. Untz/ Nachtschatten-Safft 4. Untz/ Alaun anderthalb Untz/Gallitzenstein 3. Untz / Alberbrosen 3. Untz / Arichtsglaß 1. Untz / Bleyweiß 4. Untz / Grünspan 2. Untz / Eyerdotter an der Zahl zwey / Quittenblätter gestossen 3. Untz / Fœnugræc. 2. Untz / pulverisirter Wallwurtz 5. Untz / Sinauwurtz gepulvert 1 Untz/Weyrauch ein halbe Untz/Mastix dritthalb Untz/ rother Myrrhen 1. Untz/ Aleopatic. 3. Untz/ Gabani 5. Untz/ Campher 1. Untz; diese Stuck alle solst du in das Pflaster thun / und solst die Salbe gemächlich sieden/ darnach seyhe es durch ein Tuch.

(4.) **Das Schwebtuch:** Nimm ein klein leinen Tüchlein eine halbe Elen lang / duncke es in ein quart gut zerlassen Wachs / und ein quart Hartz / ein halb Untz Fœnugræc. zerlassen/ so ist es recht.

Bewährte Schwind-Salbe.

Nimm Bern-Schmaltz/ Hunds-Schmaltz / Dachs-Schmaltz/ jedes 3. Loth / Wildkatzen-Schmaltz / Menschen-Schmaltz / Hasen-Schmaltz / jedes 2. Loth/ Spickol ein wenig; daraus mache eine Salbe/ die ist sehr gut.

Ein Wasser / alle alte Schäden zu curiren.

Nimm Franzosenholtz / giesse darüber frisch Bronnen-Wasser / lasse es halb oder mehr einsieden/ nachdeme du das Wasser starck haben wilst/ in dieses Wasser thue Mercurii sublimati ein halb Loth/ mit Spiritu Vini dissolvirt/ nachdeme der Schade alt oder unrein ist/ so solviret sich der Mercurius darinnen / dann wasche den Schaden zuvor wohl mit Alaun-Wasser aus / nimm alsdann ein Tüchlein / duncke es in das obgemeldte Wasser/und lege es über den Schaden / continuire mit Waschen und Uberschlagen / biß der Schade heyl ist. Videbis mira.

Fürtrefflich bewährter Wund-Tranck.

Nimm Krebs-Augen 1. Loth / Muscatenblumen 1. Loth / Kräen-Aeuglein ein halb Loth / Album græcum 2. Loth / Zittwer 1. Loth / Mumia 1. Loth / Galgant 1. Loth. Alle diese Stucke klein zerschnitten / in eine oder anderthalb Maas alten Wein gethan / darüber 24. Stunden stehen lassen / alsdann giebe dem Verwundten erstesmaln ein Löffel voll / den andern Tage 2. den dritten 3. und also fort bis auf 6. dann halte innen / und siehe / ob die Wunde nicht heyl ist / heylet sie / so briche mit dem Tranck ab / wie du hast zugenommen.

NB. Es kan nicht schaden / wann gleich die Wunden mit diesem Tranck gewaschen würde.

NB. Wann es ein Beinbruch oder Hauptwunden ist / darffst du die Kräen-Aeuglein nicht darzu nehmen / dann sie dem Kopff schädlich sind. Man kan die Stuck der Proportion nach auch weniger nehmen.

Bewährter Wund-Tranck / Pfeil oder Büchsenstein auszutreiben.

Nimm Epheu / das auf der Erden wächset / Rothbuckeln / klein Wintergrün / Heydnisch Wundkraut / dörre es in Schatten / stoß zu Pulver / nimm eines jeden 1. Untz / vermische es wohl untereinander / dessen anderthalb Löffel voll zu 2. Maas Wein in einen verklaibten Hafen eine halbe Maas eingesotten. Dieser Tranck heilet alle Wunden / 5. Löffel voll getruncken / Morgens / Mittags und Nachts gewärmet. Man solle auch die Wunden alle Tage mit dem Tranck waschen / und allewege Fäslein darein gedruncket einlegen unter das Pflaster / so gehet er heraus ꝛc.

Ein bewährter Wund-Tranck vor Menschen und Viehe / sonderlich so eines einen Arm und Schenckel zerbrochen / heylet bald.

Nimm Krebs-Augen / Muscatblumen / Kräen-Aeuglein / Album græcum, Zitwer / Mumia, jedes ein halb Untz / klein zerstossen in einem Säcklein in ein Maaß alten Wein gehänget / in der Wärme etliche Stunden stehen lassen / Morgens vor / und Abends nach dem Essen 4. oder 5. Löffel voll eingegeben / auch zu Zeiten die Wunden darmit gereiniget.

Oder: Nimm Beylwurtz / Radic. Vincetox. Betæ rub. jedes ein halb Untz / Alantwurtz 1. Untz / Betonicæ cum fol. & flor. 2. Untz / Consolid. Saracen. cum radic. 6. Untz / Artemis. rubr. anderthalb Untz / Caryophyll. 1. Untz / Zimmet 1. Untz / Muscaten / Zitwer / Krebs-Augen / jedes ein halb Untz / koche und siede es in einer halben Maas guten alten Wein auf das Drittel ein / detur jejunando per horam, es seye gehauen oder geschossen / so gehet es hinweg / so kommet die Kugel für das Loch heraus.

Si Emplastrum applic. nimm frisch Wachs / Thannen-Pech / jedes 4. Untz / laß zergehen / thue darzu Haasen-Schmaltz 3. Untz / und thue darzu pulverisirten Magnetstein anderthalb Untz / Agtstein 2. Quint, Kirschen-

Gummi

Gummi 1. Untz / frischer Hanff-Körner ein halb Untz / Campher 1. Quint, weissen Weyrauch ein halb Untz; vermische und mache es zusammen zu einem Pflaster / streiche es auf ein schäfin Leder / lege es über den Schaden / so zeucht es in drey Stunden das Eisen oder Kugel heraus.

Oder / nimm Zitwer / Muscatenblüh / Krebs-Augen / jedes anderthalb Untz Galgant / Kräen-Aeuglein / Mumiæ, jedes vierthalb Untz / gröblicht pulverisirt / in ein Säcklein gethan / darüber zwey Maas guten alten Wein gegossen / darvon gibt man täglich ein paar Eß-Löffel voll / ist allenthalben gut und starck / ohne in den Haupt-Wunden ist es zu starck.

In Haupt-Wunden aber ist diß der beste: Nimm Ehrenpreiß / Braunellen / jedes 1. Handvoll / Betonien-Kraut 2. Handvoll / Muscaten 1. Scrupel / Krebs-Augen / Hecht-Kiefer / jedes 1. Untz / koche es in Wein / lasse alle Morgen und Abends einen guten Trunck warm thun.

Pulver in suspicione **der Franzosen** / Gonorrhœa virulenta Neapolitana.

Nimm Sarsaparillæ 3. Untz / Franzosenholtz-Rinden 1. Untz / der feinesten Zimmet anderthalb Quint, Orientalische Sennetblätter ein halb Untz / Epithymii, schwartzer Nießwurtz / jedes 2. Quint, des feinesten Canarien-Zuckers 4. Untz / alles auf das subtileste pulverisirt untereinander vermischt. Dosis anderthalb Quint, potest omitti Helleborus & Epithymium.

Hertz- Haupt- und Hirnstärckende Muscatenblüh-Latwerge.

Nimm der auf 24. Stunden in starcken Wein-Essig gebeitzter Muscatenblumen 1 Untz / Theriacæ Augustanæ 3. Quint, Paradießholtz-Extracti ein halb Quint, ausgeschelter Citronen-Kern 2. Quint, Borragen-Blumen-Conserv, eingemachter Citronen-Schalen / jedes anderthalb Untz / vermische es mit Citronen-Schalen-Syrup zu einer Latwergen. Usus in Corroboratione principum partium celebri & cordis.

Gewürtz-Negelein-Latwerge.

Nimm rothen Rosen-Conserv ein halb Pfund / Specier. Aromat. Rosat. Gabrielis 3. Quint, klein zerschnittner Negelein 2. Quint, der feinesten Ambergrüß ein halb Scrupel; vermische es mit Citronen-Schalen-Syrup zu einer Latwerge. Ist sehr fürtrefflich nach langwierigen Kranckheiten in allen Magen-Schwachheiten.

Styrax Confectio **wider die Schwindsucht.**

Nimm Weinbeerlein 2. Quint, pulverisirt Süßholtz anderthalb Quint, Paradießholtz / Muscatennuß / feiner Zimmet / jedes 1. Scrupel / Styracis Calam. ein halb Quint, Boli armenæ 2. Scrupel / mache es mit Violen-Wasser aufgelösten weissen Canarien-Zucker 5. Untz zu Morsellen.

Köstliche Schwindsuchts-Confection.

Nimm Spec. Diatrag. frigid. 1. Quint, Spec. Glycyrrh. coctæ anderthalb Quint, pulv. contra Phthysin sine floribus Sulph. 2. Quint, mit Scabiosen-

biosen- und Ehrenpreiß-Wasser aufgelösten Canarien-Zuckers 3. Untz/ Fenchel-Oel 12. Tropffen/ Bisam 2. Gran zu Morsellen gemachet.

Köstliche Sayfe für alle Catarrh-Flüsse.

Nimm Venedischer Sayfen 4. Untz/ des weissesten Lerchen-Schwamms 2. Quint, feiner Zimmet/ Negelein/ Veilwurtz/ jedes ein halb Quint, Campher 1. Scrupel / und vermische es mit Salbey und Majoran-Wasser zu einer Massam, und formire Sayfen-Kugeln daraus.

In der Laugen aber darzu muß man Salbey / Betonien / Majoran / Melissen/ rother Rosen-Sennet- und Wolgemuth-Blätter / eines jeden soviel man zwischen drey Fingern fassen kan/ sieden ꝛc.

Eine andere dergleichen Sayfen.

Nimm pulverisirter Venedischer Sayfen 1. Pfund / gelben Sandel/ Veilwurtz/ jedes anderthalb Quint, Negelein 1. Quint, Ambergriß 6. Gran/ die Sayfen lässet man in Rosenwasser kochen / dann thut man die Species darein/ formiret endlichen Sayfen-Kugel daraus.

Wohlriechendes Rauchwerck wider die Schwindsucht.

Nimm weissen Agtstein 1. Untz/ Mastix/ Weyrauch/ Laudani, jedes ein halb Untz/ Storac. calam. 3. Quint, Hypoc. stad. Myrrhen / jedes 1. Quint, rother Rosen anderthalb Quint. Mit diesem Pulver machet man folgende Wachs-Kertzen: Nimm des obbesagten Pulvers 2. Untz / gelb Wachs ein Pfund/ lasse es miteinander zergehen/ und giesse Wachs-Kertzen daraus.

Köstliche Sayfen in Catarrhis.

Nimm Roßmarin/ Betonien/ Majoran/ Arabischer Stöchas-Blumen/ Majenblümlein/ Lavendelblümlein/ Celtischer Spickblümlein/ jedes 1. Scrupel/ rother Rosen 4. Scrupel/ Veilwurtz 5. Scrupel/ Paradießholtz 1. Scrupel/ Citronenschalen 2. Scrupel/ gelben Sandel 15. Gran/ Galliæ moschatæ, Aliptæ mosch. jedes 5. Gran/ Bisam und Ambergriß / jedes 2. Gran/ Benzoë ein halb Scrupel/ Agtstein-Oel 6. Tropffen/ klein geschabter Venedischer Sayfen vierthalb Untz/ alles klein gepulvert untereinander vermischet mit wohlriechendem Engel- und Rosenwasser zu einer Massam und in einem warm-gemachten Mörsner drey oder vier Sayfen-Ballen daraus gemachet.

Gutes Nieß-Pulver für die Strauchen und Nasenbluten.

Nimm zart-pulverisirten Majoran / Nigellæ, Negelein/ Veilwurtz/ jedes ein halb Quint, Bertram / schwartzer Nießwurtz und weissen Pfeffer jedes 1. Scrupel/ Bisam 2. Gran/ alles auf das zarteste pulverisirt untereinander vermischet.

Gutes Claret in hitzigen Podagra.

Nimm gereinigter Gersten 3. Untz/ Spanischer Pflaumlein an der Zahl 20. siede es miteinander in 6. Pinten reinen Brunnenwasser so lange/ biß bey zwey Pinten des Wassers eingesotten / in dieses durchgeseyhete Decoctum thue/

thue/ weiln solches noch heiß ist/ ein halb Untz der feinesten pulverisirten Zimmet/ ein halb Untz Johannis-Beerlein/ Syrup 12. Untz/ Canarien-Zuckers 6. Untz; lasse solches miteinander zergehen/ und hernach durch einen Hippocras-Sack lauffen/ so hat man einen köstlichen Julep oder Claret.

Fürtreffliches Præservir-Pulver in der Pest/ Hertz-Zittern/ und andern grossen Kranckheiten.

Nimm schön hellgläntzender Orientalischer Perlein 4. Scrupel/ præparirten Smaragd und Saphir/ jedes ein halb Quint, gerechtes Einhorn/ præparirt Hirschhorn/ Beinlein von Hirschen-Hertz/ jedes 1. Scrupel/ Bezoar-Steins ein halb Scrupel/ auf das zarteste pulverisirt untereinander vermischet. Zur Præservation in der Pest kan man es mit gerechter Terra sigillata vermischen/ und mit folgenden Perlein-Wasser gebrauchen.

Das Perlein-Wasser hierzu:

Nimm Borragenblümlein-Wasser 5. Untz/ Borragenblümlein-Syrup 1. Untz/ Rosen-Julep/ Zimmet-Wasser/ jedes ein halb Untz/ Margarit. dissolut. 2. Quint, Auri dissolui 1. Quint; vermische alles wohl untereinander.

Ad Gonorrhœam singulare.

Nimm Gummi Arabici, Tragant/ Carabe, Mumiæ, Boli Armenæ, Hecht-Kiefer/ eines so viel als des andern/ soviel man will/ vermische alles zart pulverisirt/ und mit Rosen- oder Myrrhen-Syrup zu Pillen/ deren jede 1. Scrupel wiegt/ gemachet. Capiat primâ vice pilulas tres, deinde pilulam unam per plures dies.

Köstlicher Balsam zu frischen Wunden/ Krampff/ Zittern/ lahmen Gliedern/ Hasenscharten/ allen Stichen/ Brand/ kalten Schäden/ Zahnwehe ꝛc. so man es in einem Tüchlein darauf leget.

Nimm Hypericon 4. Untz/ die Blumen in rothen Wein gebeitzet/ 14. Tage darnach gesotten/ und durch ein Tuch ausgedrucket/ und frische Blumen genommen/ über einen Vierling/ und das Oel wieder darüber geschüttet/ und über 8. Tage lassen stehen an der Sonnen/ darnach wiederum gesotten und ausgedrucket/ wie zuvor/ darnach nimm Terpentin 3. Loth/ Baum-Oel ein halb Pfund/ Saffran ein halb Quint, Mastix anderthalb Loth/ Myrrhen/ Weyrauch/ jedes ein halb Loth/ Opoponaci, Sarcocollæ, jedes vierthalb Drachmas, Röthel-Wurtzel 3. Drachmas, Garben-Safft 4. Loth/ Regenwürm 4. Loth/ pulverisanda pulverisentur, darnach nimm das Baum-Oel und den Garben-Safft und den Wein von dem Hypericon wohl abgesotten/ daß die Feuchte wohl verzehret ist/ darnach die Regenwürme/ darnach den Mastix/ Weyrauch/ Myrrhen/ Opoponacum, Sarcocollam und die Röthel-Wurtzel alles klein gepulvert/ und am letzten den Terpentin und Saffran/ und sänfftiglich gesotten/ daß die Feuchtigkeit von dem Wein und Safft hinweg kommt/ so ist es recht.

Balsamus alius & ejusdem efficaciæ artificialis & miraculosus in vulneribus, tumoribus & inflammationibus, qui etiam mirabiliter membra contracta corroborat.

Nimm Florum hypericonis, Tapsi barbati, prunellorum, Centaurei, Betonicæ, eines soviel als des andern / diese werden alle untereinander zerschnitten / post addetur oleum commune q. s. Soli exponatur pro digestione: In vulneribus paratur pulvis cyclaminis, in vulneribus ferè pustulosis faciebus miscetur præcipitatus cum Unguento prædicto vel Emplastr. sed in vulneribus non paratur.

NB. Cyclamen ausgebrannt oder in Wein gesotten/ist der beste Wund-Tranck/ wie ihn Theophrastus brauchet.

Glied/ so erhitzet/ und sich des Brandes besorgen muß.

Nimm die grosse Beerwurtzel/ Ambrosia dicta, gedörrt und rein gepulvert/ solche Pulver behalte / dann nimm einen guten Theil in ein Pfännlein mit weissen Wein/ seude es wohl untereinander zu einem Mus/ streiche es auf ein Tuch/ schlage solches auf das wärmeste über/ es legt von Stunden an die Schüsse und löschet den Brand/ und so offt es kalt/ wieder abgenommen/ abgeschaben/ und mit Wein wieder angemachet/ gewärmet und wie zuvor übergeschlagen. Es dienet auf alle hitzige wütende Schäden / die entzündet und schwartz seyn / da einer vor Schmertzen verzagen will. Ich habe Wunder darmit gesehen / und so sich der Schade aufthut und Löcher darein fallen / so heylet man es nur mit einer gemeinen Salben/ wie sonsten einen Schaden.

Ein anders zu erzünderen Gliedern.

Nimm Gallöpffel und weisser Rosenblätter/ jedes eine Handvoll gestossen/ in einen dreymässigen Hafen / der gantz neu / gekochet / biß zwey Maas eingesotten; nimm ein dreyfaches Tuch / legs in das Wasser / drucke es ein wenig aus/ lege es über/ so es trucken ist/ so netze es wieder.

Für den kalten Brand bewährt.

Nimm Rohr-Oel/ guten alten Wein/ rühre diese untereinander/ mache es warm / nimm dann ein zwey- oder dreyfaches Tuch/ das hänffen seye und weich/ schlage also warm über den Schaden/ als du es erleyden kanst / das thue des Tages drey- oder viermalen/ pro necessitate, sed maturè hoc faciendum, ehe der Brand erschwartzet/ sonsten ists verlohren.

Ein gut Pflaster / das mit der Hülffe GOttes heylet ohne Meissel und Balsam/ es werde gestochen oder geschlagen / wie es sich begiebet/ ist probirt und bewährt.

Nimm 8. Loth gelb Wachs/ und 2. Loth Hartz/ und 2. Loth weissen Weyrauch/ Kirschen-Pech 6. Loth / Mastix 2. Loth/ klein zerrieben und kühl in die Salbe gethan / Bleyweiß 2. Loth/ Saliter 1. Loth / Galbanum 2. Loth/ mit Essig gelöscht/ laß dann langsam zergehen / so ist es schwartz / geuß den Essig darein/

darein / rühre es wohl um / so wird es sauber ; ferner nimm Sal armoniac 1. Loth / Campher 2. Quint, den Campher stosse mit Baumöl und Mandelkern / (lässet sich sonsten nicht stossen) fein Perleinmutter 2. Untz / Corallen 2. Loth / Magnet 2. Quint, klein gestossen / und in die Kühl-Salbe gethan / weiß Gallitzenstein / auch 2. Quint, mache dieses alles zu einem Pulver klein und zart / darnach nimm das Pech / Hartz und Terpentin / zerlasse es miteinander auf einer Glut / seyhe es darnach durch ein Tuch / drucke es wohl aus / daß es sauber werde / darnach wärme es wieder / und thue das Wachs auch darunter / und laß zergehen / darnach thue darunter Drachenblut 2. Loth / und des Kirschen-Pechs 4. Drittel / 2. Loth / grauen Tutien 1. Loth / Salmiac anderthalb Loth / darnach den Alaun und Tutien / die Perleinmutter und Corallen / das Rosen-Oel und den Salmiac und Magnetstein / stoß untereinander / biß es hart wird / darnach das Eyerdotter-Oel darein gewärmet gerieben / darnach den Mastix und weissen Weyrauch auf die letzte darein gethan und darein gerieben / das Wachs / Hartz und Terpentin kühl lassen werden / und diese obgemeldte Stuck / wann sie alle beyeinander seyn / so lasse es dann zusammen ob einer Glut gemach sieden / nicht lang / sie wird sonsten verbrandt. Und das ist die Probe darzu / ob sie genug gesotten habe oder nicht / laß einen Tropffen oder drey ob der Spatel auf einen Marmolstein fallen / laß kühl werden / nimms in die Hände / lässet es sich fein bören / daß es nicht am Finger klebet / so hat es genug / klebet es aber / so seude es besser / biß es genug hat und hart wird in den Händen.

Zu allen fliessenden und schwährenden / oder fressenden Schäden und Geschwären der Schenckel / ein wunderbarlich / behend und gewiß Experiment.

Nimm zwey guter Handvoll Saltz / Sauerampffer soviel als eines Menschen Kopff ist groß / zerschneide das Kraut / und lege es samt den Saltz in einen saubern Hafen / geuß rein Wasser darüber / daß es vier quer Finger daüber stehe / seude es halb ein / endlichen thue darzu gebrandten Alaun / (Zaccarinum) eines Hüner-Eyes groß zu Pulver gestossen / weissen Vitriol einer welschen Nuß groß ; mit diesem Wasser wasche den Schaden alle Tage zweymaln frühe und vor dem Nacht-Essen.

Zu alten und offenen Schäden.

Arnoldus de Villa nova giebt dem Kraut Cardobenedicten diese Kundschafft : Er habe einen Mann gesehen / deme sie das Fleisch abfressen / von löcherten Schwähren biß auf das Bein / habe alles sein Gut daran gestrecket und keine Besserung befunden / deme seye endlichen also geholffen worden / er hatte frische grüne Cardobenedicten gestossen / und mit gutem Wein gesotten / darnach zerlassen schweinen Schmeer darzu gethan / und wieder lassen aufwallen / endlichen Weitzen-Mehl darunter vermischet / und mit der Spatel

gerühret / biß ein Pflaster daraus worden / das hätte er alle Tage einmals warm auf den Schaden geleget.

Für allen Krebs und faule Schäden.

Ist kaum eine bessere Artzney als Cardobenedicten-Safft/das gebrandte Wasser / und sollen etliche grosse Gebrechen darmit geheylet seyn worden. Als eine Weibs-Persohn / welcher die Brüste vom Krebs biß auf das Bein hinweggefressen waren / derselben ist mit dem gesottenen Wasser von Cardobenedicten/ den Schaden darmit gewaschen/und folgends das Pulver darein gestreuet / geholffen worden.

Eine gute Salbe für offne Bein von gesaltznen Flüssen.

Nimm Rosen-Oel 8. Loth/Essig/Silberglett/Bleyweiß/ jedes 8. Loth/ Gallmey-Flug / heisset sonsten Nihil, 1. Loth / Campher 1. Drachmam; F. ex his Unguentum.

Salbe zu allen Sennen-Wunden/ Crusten oder Schäden und Geschwulsten/worzu man es brauchet/ zu allen Dingen heylsam.

Nimm Sinau 3. Handvoll/Agrimon. 3. Handvoll/Artemisiæ 2. Handvoll/ guten Heynrich 1. Handvoll/ Däschleins-Kraut 1. Handvoll/ Garb eine kleine Handvoll/Hundszungen 1. Händleinvoll/ Natter-Kraut 2. Handvoll/ Attich 2. Handvoll/Betonica 1. Handvoll/Rheinfahren-Kraut 2. Handvoll/ spitzigen Wegerich/Pappeln 2. Handvoll/ Gänserich 1. Handvoll/ Baldrian 2. Handvoll/ Eberwurtzel 2. Handvoll/ Wahlwurtz 2. Handvoll/ Holtzmangolt 4. Handvoll / Gottes Genad / Benedicten 1. Handvoll; diese Stücke alle rein und sauber/ thue sie in einen Kessel mit Wasser/ von 6. oder 7. Eyern/ lasse es aneinander fünff Stund sieden / dannoch drucke es aus / würffe das Kraut hinweg / und nimm dann das gesottene Wasser / thue es wieder über das Feuer / und nimm vier Pfund ungewässert Schmaltz / und thue es in das Wasser / und lasse es fünff Stund sieden ob einem kleinen Feuer/und hebe es dann herab / und setze es über Nacht in Keller / so gestehet es / thue sie oben herab in ein gläsern Geschirr/ und das Wasser darvon.

Eine bewährte Brand-Salbe über alle Massen.

Nimm Reinberger Schmeer / zerlassen / thue darunter Eyerklar wohl gerühret / streiche es auf ein Papier / und lege es über die Brust / das hilfft gar balden / und wird keine Masen / man solle allewege frisch Papier nehmen.

Cura Cancri Mammæ in muliere.

Mulier quædam cancro laboravit in altero ubere, cujus Remedia à Doctoribus & Chirurgis adhibita nil contulerunt; tandem à Viro quodam Bohemo sic curata est:

Nimm hirundinariam, die wächset zäsicht / daß man einen Zopff daraus flechten kan / diese Wurtzel solle man in frischem Wasier einweichen

24. Stund

24. Stund lang / und dasselbige Wasser drey oder viermaln in die Löcher spritzen / auch Tücher darinnen netzen / und darüber schlagen / es heylet und reiniget ohne allen andern Zusatz / und ist probatum.

Eine Salbe für die Contractur in Gliedern / so das Geäder zusammen gezogen in Händen.

Nimm Lavendel / Salbey / Wacholderbeer / jedes ein Handvoll / (agimon. absinth. rutæ potes addere) digerantur per triduum in vini rubri Mens. 1. benè secta. Post adde Butyri anderthalb Pfund / koche es ein wenig über ein klein Kohlfeurlein / biß alle Feuchtigkeit verzehret / und wie ein dicker Brey ist / dann zwinge es durch ein Tuch / und verwahre es in einer saubern Büren. So du es gebrauchen wilst / so schmiere die Glieder bey der Wärme darmit.

Ein andere Salbe zur Contractur der Glieder.

Nimm Lorbeer / Wacholderbeer / langen Pfeffer / Segelbaum / jedes ein Handvoll / klein geschabter Venedischer Sayfen / ein viertel Pfund / koche es miteinander in gutem Malvasier / dann zwinge es durch ein Tuch / darmit die contracten Glieder gesalbet / thut Wunder.

Für alte Schäden an Beinen.

Nimm Terpentin / wasche solchen im Rosen-Wasser / nimm dasselbige Terpentin / Rosen-Wasser / weiß Wachs / eines so viel als das ander / schmiere es um den Schaden / und lege ein Blech vom Bley darauf / darmit ist einer geheylet worden / da alle Aertzte an ihme verzagt haben.

Schaden offen zu behalten / daß er nicht zuheyle.

Nimm Haußwurtz-Wasser und gebrandten Wein gleich viel / netze ein Tüchlein darein / lege es auf den Schaden / so heylet es nicht zu / pulvis gentianæ insperſus idem facit.

So einem das Geäder verrucket ist.

Schmiere dich mit Regenwurm-Oel wohl am Morgens lang / und warm / darnach seude Schlehen-Mooß in Geiß-Milch / lege es warm über / darmit ist einem geholffen worden / dem ein Arm auseinander gefallen war / und vom Schmeer auch nicht eingerichtet worden / hat ihm sonst nichts helffen wollen / dann dieses.

Manuum fissuras curantia.

Nimm Terebinth. lotæ ein halbe Untz / Mastich. 3. Drachmas, Olibani 3. Drachmas, Styracis liquid. 3. Untz / cum Albumine ovi fiat linimentum.

Ungues digitorum ut pulchri fiant.

Nimm Hüner-Schmaltz ein Untz / 2. Eyerdotter / Gummi Arabic. eine halbe Untz / Asphalti 1. Drachmam, ein wenig Wachs ; mache es zu einer Salbe.

Unguentum probatum contra Ficus.

Die grünen Zwiebel / so die Weiber ausrupffen und hinwerffen / und Venedische Sayfen / stosse es durcheinander zu einem Sälblein; inungatur.

Das Heilige Oel / Oleum Sanctum Sanctorum genannt.

Nimm Baumöl / und lösche glühende Ziegelsteine darinnen ab / wie die Schießkugel in einer Meßingen Pfannen / wann du Ziegel darein würffest / so decke es alsobalden zu mit einem Hafendeckel / daß der Spiritus nicht davon gehet / thue es hernach in eine Retorten / treibe es gar starck herüber in einer verglasten Retorten Tag und Nacht / das allein setze in eine stäte Wärme zu digeriren / darein von einer Schlangen das mittlere Theil / Kopff und Schwantz darvon ausgezogen / das Fleisch thue nur darein / wie du weist / es heylet alle böse Schäden / die erlahmet seyn. P. E.

Oder: Nimm wohlgebrannte neue Ziegelsteine / die schlage zu Stücken / mache sie glühend / thue sie in ein Geschirr / giesse Baumöl darauf / und decke es von Stund an zu / daß die Vapores nicht evaporiren / laß erkalten / dann stosse es klein / darnach destillire ein Oel darvon. Nimm diß Oel / und thue es in ein Glaß / thue darzu folgendes Gummi / Terpentin / Sulphur, Mercurium, eines so viel als des andern / und destillire es über den Helm / daraus wird ein Oel.

Etliche erfahrne Medici sprechen / daß es besser seye / dann der natürliche Balsam / und heissen es das Heilige Oel / mit diesem Oel die erkrummten Glieder geschmieret / die machet es wiederum gerad / die Gehörlosen machet es wiederum gesund und hörend / die Stummen widerum redend / eines Pfennings schwer in Trunck eingegeben. Es wendet auch den Harnstein. In allen Siechtagen / die ein Mensch ererbet hat. Es macht ein Eisen brennend / so man es darinn ablöschet / zündet es darnach an / so verbrennet es / daß sein nichts bleibe.

NB. Nimm eine Natter / hacke ihr den Kopff und Schwantz ab / das Mittlere zerschneide in Stücken / wasche es wohl aus vom Wasser / lege die Stücklein in das obgemeldte Oel / und setz zu digeriren / darnach filtrire es. Dieses ist ein gewaltiges Oel für alle Gicht / für das Zipperlein / auch für andere Wehethum mehr.

Fürtreffliches Heyl-Oel von sehr grossen und vielen Tugenden.

Man nimmt frisches Gardser-Oel 3. Pfund / Burgundisches Pech oder Resinæ 8. Loth / gröblicht pulverisirter Citronen- und Pomerantzenschalen / eines jeden 8. Loth / Calmuß 1. Loth / gedörrter Wermuthblätlein eine gute Handvoll / Roßmarinblüh / Saurey / Lavendel und Spickblümlein / Majoran / alles wohl gedörrt / eines jeden 1. Untz / Alantwurtz / Enzian / Stabwurtz / jedes 1. Loth / Spickö̈l 1. Untz. Pulverisire alles / und vermische es wohl untereinander: Alsdann nimm ein sauberes Messinges Becklein oder Kesselein / thue

das

das Oel darein/ laß ob einem kleinen Kohlfeurlein gemächlich erwärmen/thue alsdann obbesagte Stücke alle darein / und laß es so lange / aber gemachsam sieden/ biß alles darinnen zusammen schwartz wird / rühre es aber stetigs und wohl um/ daß es ja nicht anbrenne/ dann hebe es vom Feuer/ laß es ein wenig abkühlen / dann thue erst das Spicköl samt ein Quintlein Negelein-Oel darein / und weiln es noch etwas laulicht ist / rühre es noch wohl untereinander / lasse es dann durch ein reines Tuch lauffen / und verwahre es in einem saubern Glas auf das beste.

Nutz und Gebrauch dieses Oels.

I. Wer grosse Flüsse/ Schmertzen und Wehtagen im Haupte hat/ also/ daß er darvon weder schlaffen noch rasten kan/ der nehme dieses Oels ein wenig / und schmiere sich in den beyden Schläffen / Stirn und Genicke damit neun Tage lang Abends und Morgens / verbinde sich hernach mit warmen Tüchern/und lege sich schlaffen/so wird er Wunder sehen/wie aller Schmertze weichen wird.

II. Für grausamen Zahn-Schmertzen und allerley Beschwerung des Mundes / dienet dieses Oel fürtrefflich / wann man ein wenig darvon den Mund aussen und innen ohne Scheue / auch die Backen damit salbet / ein wenig auf ein Bamwollen thut / und in den hohlen Zahn stecket / hernach die Backen und Hals mit warmen Tüchern wohl verbindet.

III. Wer Reissen und Schmertzen in Gliedern hat / der salbe sich bey der Wärme darmit/ es vergehen mit Verwunderung.

IV. Wer etwan ein Glied verrencket / oder etwan eine Riebe im Leibe entzwey gefallen hat / der nehme von solchem Oel / mache es warm / und schmiere sich darmit neun Tage lang aneinander Abends und Morgens / verbinde sich hernach wohl mit warmen Tüchern / so wird man balden Linderung und Besserung empfinden / und gäntzlich wieder heyl werden.

V. So jemand verletzet oder beschädiget worden/wann nur keine Nerven entzwey ist / der nehme auch von diesem Oel / mache es warm / duncke Spinnenweben darein / lege es über den Schaden/ verbinde es damit warm/ in zweymaln 24. Stunden wird der Schade geheylet seyn.

VI. Zu allen Frostungen/wie sie Nahmen haben mögen/die das Erwarmen wieder vonnöthen haben/ ist dieses Oel überaus köstlich darzu.

VII. Wann einem Menschen ein Glied zu kurtz werden oder schwinden/ auch die Nerven einschrumpffen und zu kurtz werden wollen/auch sonsten Flüsse und Schmertzen in Gliedern hätte/der schmiere sich Abends und Morgens neun Tag lang aneinander damit / und verbinde es mit warmen Tüchern / so wird er mit GOttes Hülffe balden gute Besserung und Genesung empfinden.

VIII. In der Ischiadica und Podagra-Schmertzen thut es auch Augenscheinliche Hülffe.

IX Denen

IX. Denen schwangeren Frauen / die über ihre ausgerechnete Zeit ihrer Geburt gehen / können sich hiermit fürtrefflich helffen / wann sie sich mit diesem Oel fein warm am Kreutz / und oberhalb ein wenig den Ruckgrad / an beyden Seiten und Schlichten hinabwärts usque ad Membrum muliebre schmieren / und sich mit warmen Tüchern verbinden / so werden sie balden erlediget / daß sie genesen können / und so es auf einmaln nicht hilffet / so kan man es drey- oder viermaln wiederholen.

X. Auch denen jenigen / so sich in grosser Hitze übertruncken / also / daß sie darvon grosse Kält und Schmertzen empfinden / die können dieses Oels ein wenig in warmen Wein gebrauchen / sich um den Magen und Hertzgrüblein fein warm darmit schmieren / sich darauf zu Bette begeben / so werden sie balden Besserung empfinden.

Das guldene Mastix-Oel für das Magenwehe und das Reissen.

Nimm schöner reiner auserlesener Mastixkörner 8. Loth / Muscatnuß / Muscatenblüh / Negelein / Zimmet / eines jeden 1. Loth / Calmuß / Galgant / Zittwer / jedes 2. Quint, Jngwer / rother Corallen / Semin. Ammeos, jedes 1. Loth / Spickblümlein 1. Loth: Alles klein gestossen untereinander vermischet; dann nimm ferner des ausgepressten Saffts von Weyrauten / Deumenten / Braunmüntzen / Abruden / Wermuth / Basilien und Frauenmüntz / von jeden ein halb Maas / thue es zusammen in einen reinen Hafen / giesse noch zwey Pfund gut frisches Baum- oder Gardser-Oel / samt einer Maas guten Rhein- oder Muscateller-Wein darzu / lasse es so lange miteinander sieden und kochen / biß der Safft wohl eingesotten / alsdann durch ein rein Tuch wohl ausgedrucket / und auf das beste verwahret.

Gures Quitten-Oel zu machen.

Nimm des Saffts von guten / wohlzeitigen / ungeschelten / und auf einem Riebeisen geriebenen Quitten 6. Loth / Baumöl 20. Loth; thue es zusammen in ein Glas / stelle es 14. Tag lang auf gelinde Wärme / dann schütte alles zusammen in eine zinnerne Flaschen / und lasse es drey Stund lang in einem Kessel mit Wasser sieden / alsdann presse es durch ein Tuch / so ist es fertig / verwahre es in einem Glas: Es ist gut für den bösen Magen / darauf geschmieret / auch für die Ruhr / macht Lust zum Essen; den flüssigen Kindern solle man den Bauch fein warm darmit schmieren.

Bewährter Zipperlein-Balsam.

Nimm geraspelt Franzosenholtz und weissen Weinstein eines soviel als des andern / nachdeme man viel oder wenig machen will; vermische es untereinander / thue es in eine beschlagene Retorten / und destillire es auf freyem Feuer / rectificire aber das herüber Destillirte zu viermaln über das Caput mortuum, und extrahire endlichen mit destillirten Regenwasser das Sal fixum, und verwahre es zum folgenden Gebrauch. Ferner / nimm gedörr-

ten

ter und pulverisirter Venedischer Sayfen ein Pfund des besten rectificirten Spiritus Vini juniperini q. s. gieß solchen einer queren Hand über die Sayfen/ setzt es in gelinde Digestion 8. Tag und Nacht/ thut dann 2. Loth Campfer darzu/ und destilliret es zusammen per Retortam herüber/ cohobiret und rectificiret es aber so offt und viel/ biß das Sayfen-Oel schön/ hell und wohlriechend herüber gehet/ dieses Sayfen-Oel nimmt man 8. Loth/ obiges Franzosenholtz-Oel 8. Loth/ und thut ein wenig von dem extrahirten Alcali-Saltz darunter/ und macht es dann zu einem Balsam.

Usus hujus Balsami.

Wann der Patient ein Tag drey oder vier zuvor vermercket/ daß das Zipperlein kommen will/ so gibt man ihme des Franzosenholtzes Spiritus bey 20. Tropffen in einem bequemen Vehiculo, und lässet ihn wohl darauf schwitzen/ und schmieret ihme den affectirten Ort ein Stund vor dem Mittag- und Abend-Essen mit diesem Balsam/ so wird man Wunder sehen/ was solcher Balsam für Effect erweisen wird.

Pulvis contra vulnus cancrosum.

Nimm pulverisirter Sarsaparillen-Wurtz 2. Quint, China-Wurtz anderthalb Quint, Süßholtz 2. Quint, Resinæ Ligni Guajaci anderthalb Quint, Hermod. ctyl. Specierum Diarrhod. abbat. jedes 1. Quint, Sacchari Perlati 3. Quint, misce pro pulvere. Dieses Pulver ist bewährt erfunden worden an einem siebenjährigen Knaben/ qui laborabat hoc morbo, nempe in gingiva hocque pulvere usus & sanatus est, quotidie ter & pro una dosi unum Scrupulum in Liquore quodam calido externè usu sunt unguento Ægyptiaco.

Wasser wider das Zipperlein.

Nimm Salbey/ Arabischer Stöchas/ Chamæpyth. Chamedrion, Origani, jedes ein Handvoll/ Baldrian/ weiß Diptamwurtz/ Angelica/ Rad. Nasturtii & Cataputiæ, jedes 2. Quint, Roßmarin und Lavendelblüh/ jedes zwey Handvoll/ Wacholder- und Lorbeer/ jedes 2. Quint, Cubeben/ Negelein und Zimmet/ jedes 1. Quint, giesse darüber des destillirten Regenwurm-Geistes q. s. lasse es etliche Tage stehen/ dann destillire es herüber.

Aqua Benedicta Rulandi.

Nimm Croci metallorum 6. Quint, des besten Weins zwey Pfund/ M. serva ad usum.

Ein Wasser zu bösen faulen Löchern.

Nimm 1. Loth Holwurtzel/ 1. Loth Lorbeer/ 1. Loth Alaun/ 1. Loth Vitriol, 1. Maas fliessendes Wasser/ siede den dritten Theil darvon ein/ und thue noch einen Löffel voll Hönig darzu/ laß darinnen einsieden/ und spritze es hinein/ es ist auch gut ad membr. vir.

Das Blut einer Wunden zu verstellen.

Temperire Geiß-Mist mit starckem Essig/ binde es über eine Wunden/ es verstellet das Bluten von Stund an.

Bewährtes Hüneraugen-Pflaster.

Nimm frisch Wachs 4. Untz/ Hartz und Colophonii, jedes 2. Untz/ Terpentin 2. Untz/ Gummi Ammoniaci 1. Untz/ weissen und rothen Arsenic/ jedes 2. Untz / und 1. Loth rothen Mercurium præcipitatum, mache es nach der Kunst zu einem Pflaster.

Fürtreffliches Heyl-Pflaster / das so gut als das Nürnberger/ oder wohl noch besser.

Nim grüner Toback-Blätter/weiln sie noch zart sind/ lege es in Baum-Oel / und laß an der Sonnen stehen ein Monat lang ; deßgleichen handle auch mit weissen Lilien-Blättern / item mit Rosen-Blättern und Johannis-Blumen / auch mit Scorpionen ; jetzt nimm des Toback-Oels / des weissen Lilien-Oels / des Johannis-Oels / jedes 12. Loth / Rosen- und Scorpion-Oels / jedes 8. Loth / Lein-Oel 8. Loth / pulverisirter Venedischer Sayfen 14. Loth/ zart-geriebener Glett/ Mennig und Venedisches Bleyweiß/ eines jeden 20. oder 24. Loth/ mit Mandel-Oel aufgelösten Campher 4. Loth ; mache es nach der Kunst zu einem Pflaster / ehe es aber gar kalt wird / thue 1. Loth Roßmarin-Oel / und 2. Quint Negelein-Oel darzu / dann giesse es in Schachteln.

Das Wacholder-Oel sehr leicht und gering zu machen.

Man lässet ihme von Kupffer zwey grosse Kolben machen/den einen setzet man in einen holen Herd/und legt ein durchgelöchertes Blech wie einen Seyher darauf / thut aber in den untern Topff Wasser oder gemeinen Brandwein / den obern Kolben oder Krug füllet man mit frisch-zerquetschten Wacholderbeeren an/ lutiret ihn auf das beste auf den andern/ und vermacht den Feuerherd auf das beste/ worinnen der unterste Kolben stehet/ daß die Hitze nicht daran schlagen kan / dann machet man um den obern Kolben ein Grad- oder Zirckel-Feuer gerings herum von lauter klein-gehauenen dürren Holtz/ so eine gute Spanne weit von Kolben seyn muß / zündet dann an der äussersten Extremität das Holtz an / und lässet es also brennen / biß es von sich selbsten wiederum ausgehet/ so treibet die Hitze das Oel unterwärts/ welches man nach dem Erkalten der Geschirr heraus nehmen/ und voneinander separiren kan/ und so Brandwein darbey gewesen/ kan man andern gemeinen mit gut machen.

Eines wohlerfahrnen Chirurgi bewährtes Recept, die Franzosen zu curiren.

Erstlich muß der Patient zwey Tage (nach Gutachten des Medici und Stärcke der Complexion und deme die Natur wohl erkannt ist) purgiret werden/ die Purgation muß zugerichtet werden/ daß sie wohl abstergiret und und austrocknet. (2.) Den andern Tag muß der Patient die Median-Ader lassen / nach Gutachten des Medici und Complexion Geblüt abziehen. (3.) Am vierten Tage solle der Patient rühen und sich mässig in Essen und Trincken

eken verhalten. (4.) Solle der Patient nehmen so viel Pfund als nöthig ist von der Wurtzel China, dieselbe verbrennen / darmit man das Pulver oder Aschen darvon behalten kan/daraus solle man ein Elixir machen/welches man mit gnugsamen Wasser zum Feuer setzet/ wohl kocht/ biß ein Saltz daraus wird extrahirt/ welches nach der Kunst so offt muß wiederholet werden/ biß das Saltz gantz weiß wird / und muß die Quantität dieses Saltzes soviel seyn / daß der Patient alle Morgen frühe mit dem nachfolgenden Decocto und andern darzu Gehör/ auch Abends allemaln ein halb Quint einnehmen kan / und dieses so lange continuiren / biß drey Wochen vorüber sind / die Anzahl des Saltzes solle in allem 21. Quintlein seyn / wornach sich der Apothecker zu richten weiß. (5.) Hernach muß man kochen einen Tranck/ und darzu nehmen China-Wurtz 3. Untz/ Sarsaparill. 2. Untz mit drey Maas Wasser / biß die Helffte eingesotten ist/ von diesem Tranck warm gemacht / solle der Patient jedesmaln 4. Untz nehmen/ und darzu thun die halbe Drachmam vorgemeldten Saltzes; item / des besten Orientalischen Bezoar 6. Gran / des Saltzes von Vipern 4. Gran/welches Getranck alle Tage solle zweymaln genommen werden/ Morgens um 6. Uhr/ und Abends auch um 6. Uhr / und darauf eine gute Stunde schwitzen jedesmaln. Es kan im Bette geschehen/ oder in einer warmen Stuben/ aus welcher er in währender Zeit nicht ausgehen darff; die Speise solle mässig seyn von Kalbs-Fleisch/ Eyern und dergleichen/ wie auch Mandeln. Solle aber bey Leibe kein gesaltzenes noch gewürtztes essen. Das Tranck solle seyn von dem vorhergemeldten Wasser aus der Wurtzel China, zu welchen man thun solle etwas Coriander-Saamen und Gersten/darmit es nicht so gar unlieblich ist. Von Wein und Bier muß sich der Patient gantz und gar enthalten/und nach vollendeter Cura durchaus in 6. Wochen sich nicht zu Weibsbildern halten / oder mit starcken Trincken sich wieder verderben. Diß ist bey vielen bewährt erfunden worden.

Ein anderes Secretum, **die Frantzosen aus dem Grunde zu curiren.**

Nimm Sarsaparill. 6. Loth/ China-Wurtzel 8. Loth/ Haselwurtz 4. Loth/ diese Stuck alle klein zerschnitten / und in 8. Maas Brunnen-Wasser 24. Stund in gelinder Wärme beitzen lassen/ darnach wohl vermacht/ daß kein Lufft empfahe/ und bey einem Kohl-Feuer gesetzt wohl sieden lassen / biß der dritte Theil eingesotten ist/darnach geöffnet/und hinzu gethan Sennet-Blätter 5. Loth / scharffer Zimmet 6. Loth / wohl præparirten Antimonii 2. Loth/ Orientalischen Bezoar 1 Loth und 1. Quint, alsdann wieder fleissig vermacht und eine halbe Viertelstunde sieden lassen/ darnach soviel man zum Schwitzen haben will / absiegen / und wieder vermacht sieden lassen / biß der dritte Theil wohl eingesotten ist/ alsdann von dem Feuer genommen und kalt werden lassen / und in ein sauber irrdenes Geschirr durch ein sauber zart Tüchlein gesiehen und zugedeckt verwahret/ so ist das Decoctum fertig.

Usus und Gebrauch.

Der Patient muß wohl purgiret werden / und der hernachfolgenden Terpentin-Pillen drey Tag nacheinander / Morgens nüchtern und Abends zwey Stunde nach dem Essen/jedesmaln 6. einnehmen/ dann dardurch wird das inficirte Geblüt resolviret und zertheilet. Darnach das Schwitzwasser gebrauchet / und Morgens nüchtern ein Trinck-Gläslein voll laulicht getruncken / und einen guten Schweiß im Bette verrichtet und wohlabgetrocknet werden/ und neben ordentlicher Diæta das andere Wasser nach Nothdurfft gebrauchen/ist es Abends 2. Stunde nach Essen/muß das Schwitzwasser wieder gebrauchet werden/wäre aber der Patient schwacher Natur/so müste der Abend-Trunck unterlassen werden/ und also drey oder vier Tage continuiret/ den fünfften Tag aber ein lind Laxier-Tränklein gebrauchet werden/darnach wieder wie vor fortgefahren mit dem Wasser/den Tag aber/wann das Laxier-Tränklein gebrauchet wird/ muß man mit der Schwitz-Cur still halten. Der Cur-Tranck aber kan nach Durst und Nothdurfft gebrauchet werden / und den Tag nach dem Laxieren kan das Schwitzwasser wieder für die Hand genommen werden/wann aber der Patient in währender Cura matt und krafftloß wird/ so müste man ihme mit Hertzstärckungen zu Hülffe kommen.

Pillen / so zu dem Decocto gehören.

Nimm Terebinth. claræ zu rechter Dicke gekochet/ 4. Loth / Magisterii Gialappæ 1. Quint, Extract Rhabarb. 3. Quint, Mercurii dulcis, Salis Tamarisc. jedes 1. Quint, Alumin. crudi, Pulv. granor. Kermes, jedes anderthalb Quint, Fung Rosarum 2. Quint, Safft von Süssenholtz anderthalb Quint; alles wohl untereinander gemischt / und Pillen einer kleinen Erbiß groß daraus formiret und gebraucht. Man brauchet sie auch in Röhrleins-Geschwähren und in allen morbis gallicis.

Balsam für alle Gifft und Zauberey.

Nimm des St. Johannisblumen-Oels ein Pfund / guten alten Rhein-Wein anderthalb Pfund/Venedischen Terpentin/destillirt Ziegelstein-Oel/ Regenwurm-Oel/jedes 2. Untz/Menschen-Schmaltz/Menschenbein-Marck/ jedes 3. Untz / Theriack und Mithridat / jedes 1. Quint, fol. persicar. Vincæ pervincæ, jedes 3. Handvoll / Johannisblumen 4. Handvoll / rother Betonienblumen / Tausendguldenkraut / Brunellen / Gulden-Gunsel-Schelkrautblumen/jedes anderthalb Handvoll/ Radic. Dracuncul. maculat. runder Hohlwurtz/ Wallwurtz/ jedes eine halbe Handvoll: Alles untereinander zerschnitten / vermischet / und in einen doppelten Gefässe so lange miteinander sieden lassen/biß sich der Wein allerdings versotten hat/dann zwinget und presset man solches durch ein rein Tuch auf das stärckeste / thut dann ferner darzu Mumiæ veræ, Mastix / Weyrauch / Myrrhen / jedes 2. Quint, lässet es wieder ein viertel Stund lang miteinander sieden / dann verwahret man solchen in einem reinen Glas auf das beste.

Ge-

Gebrauch dieses Balsams.

I. Dieser Balsam ist von solcher Krafft und Tugend / daß man GOtt nicht genug darum dancken kan / dann er dienet wider allerley Gifft / es komme auf was Weiß es wolle / durch Eingebung / Beschreyung / Bezauberung / Anhauchen / Schlagen / ꝛc. Auch so einem die Mannheit genommen wird / auch den jungen Kindern in der Wiegen / so beschrien worden / daß sie gantz ausdorren / auch gar lahm werden; die gar jungen Kinder schmiere man 10. Tage nacheinander an den 8. Pulßen / als an beyden Schläffen / auf beyden Seiten / an dem Halß / an beeden Händen / und unten inwendig an beede Knoden / auch mögen ihme vier fünff / biß neun Tropffen in einer Brühe oder sonsten eingegeben werden.

II. Einem Alten giebt man von einem halben / biß auf anderthalb / ja wohl drey Löffelvoll ein / doch solle man ihme zuvor mit Oel oder warmen Wasser / oder sonsten ein Erbrechen machen / so man ihm dieses das erstemaln giebet / und der Mensch sich hernach in einer Stunde erbricht / oder ihn purgiret / oder Schweiß erregt / oder an der Haut gehling ausfähret / oder Geschwär oder Blattern aufwürfft / so ist es genug / und ihme geholffen / geschicht nichts dergleichen / so giebt man Morgen wieder und noch so viel / thut es wieder nichts / so giebt man ihme das drittemalen / und wieder noch soviel.

III. So einem sonsten Gifft gegeben wird / oder eine Schlange oder wütender Hund gebissen hat / gibt man von einem halben biß auf anderthalb Löffelvoll / den Stich oder verletzten Ort solle man schmieren / Tüchlein darein netzen / warm überlegen / Abends und Morgens / es heylet alle Wunden / in Hauptwunden muß man sehen / daß es nicht auf das blosse Bein kommet.

IV. Etliche Tropffen in einem Ey genommen / treiben den Grieß. In der rothen Ruhr und Zwang solle man einen halben Löffelvoll im rothen Wein einnehmen. GOtt seye inbrünstig dafür gedancket.

Arcanum mirificum contra Podagram.

Nimm abgerauchten oder in der Lufft-gedörrten Vitriol 4. Pfund / Jungfern-Wachs 2. Pfund / zusammen gethan in einen Kolben / und groben reingewaschenen und wieder gedruckneten Sand darauf geschüttet / zeuch das alles über den Helm gradatim, biß nichts mehr gehet / darnach treibe mit starckem Feur zwey Tage / alsdann das übergezogene in einen Kolben-Glas gethan / und mit aufgesetztem Helm in Balneo das Phlegma biß auf fünff Loth darvon gezogen / was im Kolben bleibet / darzu guten Wein-Essig geschlagen / so ist das Wasser gerecht. Salbe darmit Podagricum, sed præcedat hæc purgatio. Nimm Hermadact. Turbith. Sennetblätter / oss. hum. cad. scammon. Sacch. alb. daraus ein subtil Pulver gemachet / darvon 1. Quint erstlichen eingenommen in einer Hünerbrüh / darauf ein Bier-Süpplein Abends und Morgens gebrauchet.

Das Spanische Wund-Oel / so alle Wunden in kurtzer Zeit heylet.

Nimm gar altes Baumöl / je älter je besser 3. Untz / rein Venedischen Terpentin 8. Untz / Frumentum integrum anderthalb Untz / hyperic. 2. Untz / Baldrianwurtz / Cardobenedicten / jedes 1. Untz / pulverisirten Weyrauch 2. Untz / rad. & herb. gröblicht zerstossen / zwey Tage in guten Wein gebeitzet. Hinc oleum & frumentum darzu gethan / so lange untereinander gekochet / biß aller Wein gäntzlich versotten / dann coliret hernach den Terpentin und Weyrauch darzu gethan / und noch ein wenig gesotten.

Balsamus Hypericonis, oder Lähme-Oel.

Nimm St. Johannis-Blumen 4. Untz / thue sie in ein wohlvermachtes Geschirr / giesse des allerbesten rothen Weins eine Maas daran / stelle es in den Keller / laß 14. Tage stehen / duncke es aus / thue denselben Wein über das Feuer / lasse solchen einen rechten Wall sieden / alsdann frische St. Johannisblumen darein gethan / stelle es aber in den Keller 14. Tag und Nacht / thue solche Blumen hinein / drucke es wieder heraus / lasse den Wein wieder sieden / thue zum drittenmaln St. Johannisblumen darein / stelle es wieder acht Tage lang in einen Keller / drucke es aber aus / dann thue darzu Baumöl 8. Untz / Terpentin 2. Untz / Safran 1. Quint, Tormentill 3. Untz / Mastix / Myrrhen / Weyrauch / jedes 1. Untz / Rohrwurtzel (ist in Nürnberg zu bekommen) 3. Untz / Garben-Safft 2. Untz / opoponacis, sarcocollæ, jedes anderthalb Untz Regenwürm 2. Untz; diese Stücke alle klein zerstossen / in den Wein gethan / fein sieden lassen / biß der Wein allgemach eingesotten ist / darnach in ein Glas gethan: dienet wider die Lähmung nach dem Schlage / für alle böse Gesüchte in Gliedern / auch für das Reissen und Gicht. Probatum.

Das St. Johannis-Oel zu innerlich- und äusserlichen Gebrauch gut zubereiten.

Nimm von gelben St. Johannisblumen die Blätlein 2. Pfund / von rothem Beyfuß die Blümlein oder Knöpfflein 1. Pfund / Leinöl 1. Pfund / Terpentin 1. Pfund / Baumöl 1. Pfund / und 2. Maas guten alten Wein / der nicht geschwefelt ist; thue diese Stück alle in einen Topff / mache ihn gehebe zu / daß kein Lufft darzu kan / setze den Hafen vier Wochen lang an die Sonne / und so es acht Tage gestanden ist / so thue ihn einmaln auf / so findest du / daß es die Kräuter übersich gezogen hat / nimm alsdann einen Löffel / drucke die Kräuter wieder untersich / und vermache den Hafen wieder gar wohl zu / und so die vier Wochen vorüber sind / so binde es wieder auf / und nimm anderthalb Quint gestossenen Saffran / und thue es darein / binde es wieder gehebe zu / und setze den Hafen in einen Kessel mit siedigem Wasser / daß der Hafen in dem Wasser stehet / so weit die Stücke in den Hafen gehen / und lasse es also 12. Stund sieden / wann es in dem Sud / so fülle den Kessel wieder mit siedigem Wasser / und wann es alsdann 12. Stund gesotten hat / so thue den Hafen

fen aus dem Kessel/ und mache ihn auf/ und schütte alles in einen reinen Sack/ und presse ihn wohl aus / biß nichts mehr heraus gehet / darnach lasse es eine Weile stehen/doch daß es nicht zu kalt wird/so gehet das Oel übersich/ wie ein Schmaltz/so nimm es mit einem Löffel oben herab/und hebe es wohl auf/dann je älter es ist/je besser es wird/auch ist das Wasser darvon eben so gut als das Oel/ allein es bleibet über 2. Jahr nicht. Man solle auch 20. oder mehr biß 60. gereinigter Regenwürmer darzu hinein thun.

Tugend und Gebrauch des St. Johannis-Oel.

I. Löschet und heylet diß Oel allerley Brand / sie seyen vom Feuer / Pulver / heissen Oel / Butter oder Wasser / und das in kurtzer Zeit / ehe dann es glaublich.

II. So jemand verwundt wäre / dann giesse man das Oel in die frische Wunden / und salbe man das verwundte Glied um die Wunde darmit / so heylet sie ohne alles Eytern.

III. Stillet und lindert es den Schmertzen des Podagrams / daß es etlichen / denen kein Artzt helffen / und den Schmertzen lindern können/ wohl geholffen hat.

IV. Ist es dienstlich den Leuten / so das Grimmen haben / daß sie sich darmit schmieren unter dem Gürtel / und wo sie Schmertzen haben / darmit warm salben/ treibt es den Grieß zu seinen Ausgang.

V. Vertreibt es vielmehr andere Gebrechen / als Geschwulst / kalte Gesüchte und Flüsse des Angesichtes und aller anderer Glieder / die Fieber / Röthe/Seitenstechen/Rucken- und Lenden-Wehe/ Blutfluß/ im Rucken des Ausgangs/ des Mastdarms und des Gefeygs.

VI. So jemand krämpffig wäre/der salbe das Geäder mit diesem Oel/ er kommt des Krampffes loß.

VII. So einer von einem wütigen Hund gebissen wäre / der salbe sich darmit/ so entstehet ihme nichts üblers daraus/ und heylet.

VIII. Ist es sehr dienstlich den säugenden Weibern/denen die Brüste geschwellen/ und die Düttlein aufspalten.

Köstlicher Nerven-Balsam.

Nimm Baumöl 3. Pfund/ darein lege folgende Kräuter / frisch gehacket/ den Sommer über Luna crescente gesammlet/ nimm beyderley Wegerichblätter / Solidag. Saracenic. Alchymillæ, Garbkraut / Tausendguldenkraut / Saniculæ, Agrimon. linguæ serpent. perforat. maj. pyral. Sylv. jedes ein Handvoll / Rad. Consol. maj. 1. Untz/ wann alles darinnen/ so siede es / biß es grün und dick / colire es durch ein Tuch/ und geuß zu einem Pfund ungefehr 2. Untz reines Terpentins ꝛc. Wann die Nerven voneinander seyn/ heffte sie mit einer Hefft-Nadel und rothen seidenen Faden/ und streiche den Balsam warmlicht mit einem Federlein darauf/und in die Wunden/und lege folgen-

folgendes Pflaster darüber. Nimm Jungfrau-Wachs/ weiß Wachs/ jedes 4. Untz/ resin. pinæ ein halb Pfund/ Hirschen-Unschlit/ vermische es untereinander und lasse es miteinander ob gelindem Feuer zergehen / dann thue ein halb Pfund des obigen Nerven-Balsams darzu/ vermische es noch besser untereinander / thue dann darzu schönen Mastix/ Weyrauch/ Tragant/ Sarcocollæ, jedes 1. Untz/ vermische es wohl untereinander / endlichen / thue noch 2. Untz Terpentin darzu/ und formire hernach Stengeln daraus.

Sonderbares Schlangen-Oel.

Diß Oel ist einsten von einem guten Freund / wie folget / zu Aschaffenburg für einen Fürstlichen Diener / an welchem alle Chirurgi, welche lange Zeit an einen alten Schaden an ihme gekünstelt / und endlichen an ihme gar verzagt haben/ also bereitet und verfertiget/ mit welchem Oel sonsten allerley unheylsame Schäden und Wunden seyn geheylet worden.

Nimm einen reinen Hafen / der mit Feiste zuvor wohl durchgegangen seye / wann er nun trocken ist / so schütte darein Baumöl 5. Quint, und eine oder zwey Schlangen zerschnitten / darein gethan / auch Mastix und Weyrauch/ je mehr je besser/ vermache es wohl mit einem Teiglein mit Eyerweiß/ Kalch und Saffran durcheinander/ wohl vermischet/ laß trocken werden/ darnach setze es zu einen Kohlfeuerlein/ und lasse es also prodeln/ mehr dann zwo Stunde/ darnach lasse es erkalten/ und bey dem Gebrauch mit Fäßlein einlegen/ sobalden nun solches Oel auf eine Wunde gelegt wird/ wie roth auch das Fleisch immer mehr seyn mag/ sobalden wird es von dem Auflegen weiß/ und giebt ein dickes weisses Eyter / und heylet über die massen sehr/ auch hat man zuweilen auch etwas Campher und Alaun darzu gethan.

Sonderbares Wacholder-Oel.

Mercke auf / wenn es im Mayen bey zwey oder dreyen Tagen feucht Wetter gewesen ist/ so gehe hin zu Wacholderstauden/ und siehe an denselben/ wo es Wurtzeln hat/ wie Holderöhrlein/ sammle derselbigen nach Genügen/ thue selbige in einen verglasurten Hafen / thue dann/ soviel du gesammlet hast / in ein leinen spitzigen Säcklein / hänge es an die Sonne / oder in eine warme Stuben / setze ein Geschirr darunter / so treufft das Oel darvon. Es thut zu keiner Zeit besser/ dann in dem Mayen / besonders/ wann es sehr feucht ist.

CAPUT III.

Von allerhand destillirten Wassern.

Fürtreffliches Schlag-Wasser.

Nimm der feinesten Zimmet / Galgant/ jedes 2. Untz / Negelein/ Muscaten-Blumen/ jedes anderthalb Untz / Cordamümlein/ Cubeben/ Muscatennuß/ jedes 1. Untz/ Paradieß-Körner eine halbe Untz/ Calmuß/

muß/ Diptam/ jedes anderthalb Loth / Eichen-Mispel/ Pönien-Wurtz / jedes anderthalb Untz / Pönien-Körner anderthalb Loth / langen Pfeffer ein halb Untz / frischer Majenblümlein 8. Untz / Lavendelblümlein/ gelben Veil/ gefeinter Röslein/ Roßmarin-Blüh/ Arabischer Stöchas-Blumen/ Schlüsselblümlein/ Salbeyblüh/ Lindenblüh/ Melissen/ Pönien-Rosen-Blätter/ jedes anderthalb Handvoll / Majoran / Basilien/ Saturey/ jedes 2. Handvoll; Vermische alles wohl untereinander/ gieß darauf 8. Kannen guten alten Rhein-Wein/ lasse es 14. Tage lang miteinander beitzen/ dann destillire es herüber/ so erlanget man ein kräfftiges Schlag-Wasser.

Köstliches Majenblümlein-Wasser für den Schlag.

Nimm der frisch abgepflückten Majenblümlein anderthalb Pfund / Lindenblüh/ Lavendelblüh/ jedes ein halb Pfund/ Arabischer Stöchas-Blumen/ Betonien/ Schlüsselblümlein / jedes 4. Loth / Roßmarinblüh/ Salbeyblüh / jedes 4. Loth oder 2. Untz/ gelben Veil/ gefeinter Röslein/ jedes 4. Loth/ Pönien-Wurtz/ Eichen-Mispel/ jedes 3. Loth/ weissen Diptam 1. Loth/ Pönien-Körner/ Hederich-Saamen / Coriander / jedes 1. Loth / der feinesten Zimmet / Negelein / Muscatennuß / Muscatenblüh / langen Pfeffer / Paradieß-Körner/ Cubeben/ Galgant/ Zitwer/ Calmuß/ Paradießholtz/ Diptam/ jedes 6. Quint; Vermische es nach Gebühr untereinander / beitze es 14. Tage lang in acht Maasen guten alten Wein/ dann destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber.

Fürtrefflich Hertz-stärckendes Zimmet-Wasser.

Nimm der allerfeinesten Zimmet 8. Untzen / 8. frischer Citronen/ eingesaltzner Rosen vierthalb Pfund / Weinstein 2. Loth / Kochsaltz 2. Handvoll/ darüber giesse des besten Rosen- und Borragenblumen-Wassers anderthalb Pfund/ guten Frantz-Brandwein 12. Pfund; Lasse es 8. Tage lang miteinander beitzen / dann giesse etwas weniges Ehrenpreiß-Wasser darzu / und destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber. Diß ist dann ein fürtrefflich Hertzstärckendes Zimmet-Wasser / das muß man dann in einem wohlvermachtem Glaß auf das beste verwahren / je älter es wird / je kräfftiger und anmuthiger es auch wird.

Köstliches Haupt- und Fluß-Wasser.

Nimm Rad. Angelic. veræ, Acori, Scorzoneræ, weissen Diptam / Pönien-Wurtzel/ Eichen-Mispel/ Pönien-Körner/ jedes 3. Quint, Muscatennuß/ Cubeben/ Cordamümlein/ Muscatenblüh/ jedes 2. Quint, Paradießholtz/ Mirabolanor. omnium, gelben Sandel/ jedes 1. Quint, der feinesten Zimmet/ Negelein/ jedes ein halb Untz/ frisch zerstossener Wacholderbeer/ Roßmarin/ Majoran/ Poley/ Hyssopen/ Melissen/ Lavendelblümlein / Salbeyblüh / Schlüsselblümlein/ Betonienblüh/ Lindenblüh/ Majenblümlein/ eines jeden eine Handvoll; alles gröblicht zerschnitten und zerstossen/ untereinan-

der vermischet/ dann in zwey Theile abgetheilet: Nimm unam partem, cui affunde Vini optimi menſ. ſemis, & Spiritus Vini ein Pfund/ Aquæ vel Spiritus Liliorum Convall. Majoranæ, jedes 4. Untz; ſtent infuſa per triduum, poſtea deſtillentur per Balneum Mariæ.

Noch ein kräfftiges Zimmet-Wasser.

Nimm feiner Zimmet 8. Loth / darüber gieſſe der folgenden 4. Hertz-Waſſer / als: Blau Veil-Roſen-Ochſenzungenblümlein- und Borragen-Blümlein-Waſſer/ Meliſſen-Waſſer eines jeden ein halb Seidlein / guten Rhein-Wein ein halb Seidlein/ weiſſen Canden-Zucker 2. Loth/ eine ſchöne friſche in Blätzlein zerſchnittene Citronen; Laſſe es in einem wohlvermachten Geſchirr 14. Tage lang miteinander beitzen / alsdann aus dem Balneo Mariæ herüber deſtilliret/ und dann fleiſſig verwahret / es ſtärcket das Hertz und Haupt.

Gulden Salbey-Wasser.

Nimm Salbeyblätter drey viertels Pfund / Muſcatennuß/ Negelein/ Ingwer/ Pariß-Körner / weiſſen Zucker-Candel / langen Pfeffer / jedes 1. Loth/ Süßholtz 2. Loth/ Zimmetrinden 1. Loth/ Hyſſop 3. Loth/ weiſſer Lilien 3. Loth / Majenblümlein 3. Loth / Senff 1. Loth/ Hertzenfreud 1. Loth / Cubeben 2. Loth / feiner Zimmet 4. Loth / gefeinter Röslein 3. Loth / Lavendelblüh 2. Loth / Blätter 2. Loth / Roßmarin 2. Loth / Roßmarinblüh 3. Loth/ Majoran 2. Loth/ dicker rother Negeleinblumen 2. Loth; das Gewürtz beſonders geſtoſſen / die Roſen auch beſonders alsdann zuſammen gemiſchet / und in drey Achtering-Kannen (bey uns drey Maas haltend) gethan / darauf guten Wein gegoſſen / daß die Kannen voll wird / und wohl vermacht/ daß kein Dampf darvon mag / dann läſſet man es 8. oder 10. Tage ſtehen/ darnach den Wein von der Materi fein ſauber abgeſiehen / und die Materi in einem Mörſel zerſtoſſen / daß es gleichſam zu einem Mueß werde / dann thut man es wieder in das vorige Geſchirr in den abgeſogenen Wein / und wohlvermacht / daß nichts darvon ausdämpffen kan / folgends wieder acht Tage ſtehen laſſen/ alsdann über den Helm herüber deſtilliret/ darunter ein Vorleg-Glaß geſetzt/ wohl verbunden und vermachet/ daß kein Spiritus evaporiren mag/ in das Glaß thut man ein Loth friſcher Salbey-Blätter/ dann gieſſet man es rein ab in ein anderes Glaß / auf die letzte thut man 4. Loth weiſſen Canden-Zucker darein / ſo iſt das Waſſer gerecht / und hat nachfolgende Tugenden:

(1.) So man ſein ein wenig trincket / und das Hertz-Grüblein darmit ſalbet/ ſo behält es alle Speiſe in dem Magen bey guter Däuung. (2.) So machet es alle Weine rein/ lauter und klar / auch wohlgeſchmack / ſie ſeyen roth / trüb / kunicht/ zehe oder ſchmeckend/ nur ein wenig in das Faß gethan. (3.) Es wendet auch alle inn- und auswendige Gebrechen / ſo ein Menſch

haben

haben mag. (4.) So wendet es auch alle P. (5.) Es vertreibet alle Mähl / so der Mensch in Augen hat / oder wo dieselben dunckel seyn / so man sie darmit salbet. (6.) Wendet alle Siechthum / die ein Mensch an der Leber / Lungen / Magen / oder im Geäder haben mag / so der Mensch nur Morgens und Abends ein wenig darvon trincket. (7.) Wendet auch alle Geschwulst des Leibes / so man damit salbet. (8.) Es heylet alle Wunden / die ein Mensch an seinem Leibe haben mag / so man sich darmit salbet. (9.) Vertreibet es alle Flüsse des Hauptes und den Trupffen / der da kommt von dem Fluß des Hirns. (10.) Wendet alle Gebrechen / die ein Mensch an seinem Leibe hat / nur damit gesalbet. (11.) Es wendet alle Vergifftung / so man ein wenig darvon nimmt. (12.) Wendet alle Wasser-Flüß / so es ein Mensch offt brauchet. (13.) So vertreibet es alle Unsauberkeit des Magens / es seye von Essen oder Trincken / die er nicht verdauen mag / wann man darvon nimmt. (14.) Es wendet allen übelriechenden Athem des Mundes / offt in das Maul genommen. (15.) Vertreibet alle Wehetage der Zähne / so man in den Mund über Nacht ein wenig nimmt. (16.) Es wendet allen Ungeschmack der Nasenlöcher / so man ein wenig darvon schnupffet. (17.) So wendet es auch den Strauchen des Hauptes / so man es trincket und das Haupt vornen darmit salbet. (18.) Es wendet auch alle Wehethum des Hertzens / so man ein wenig darvon trincket. Probatum est.

Das in Bayerland sehr berühmte und so genannte Aqua Sophorum.

Eine vollkommene Beschreibung des edlen hoher Tugend weitberühmten Wassers von unzehlbaren hocherfahrnen Medicis Aqua Sophorum, das ist das Wasser der Weisen und Medicina Medicinarum, das ist / eine Artzney aller Artzneyen / aus den Kunsterfahrnen Arabischen / Griechischen und Lateinischen bewährtesten Büchern collationiret und gegeneinander gehalten / und aus der Erfahrung auch folgender Weiß vollkommen ist zubereitet worden von Herrn Pater Maximiliano Capucinern:

Nimm reinen saubern Garten-Salbey ein halb Pfund / Hyssop / Wermuth / Rauten / Saturey / Peterlingkraut / Körbelkraut / Borragen / jedes 3. Loth / Bibernell-Wurtzel / Baldrian-Wurtzel / Benedicten-Wurtzel / Engelsüß-Wurtz / Tormentill-Wurtz / jedes anderthalb Quint, Natter-Wurtz / Peterling-Wurtz ohne den Kern / jedes anderthalb Loth / Wacholderbeer 8. Loth / frischer Lorbeer 4. Loth; Diese Kräuter alle ohne die Stengel rein und sauber geklaubt und gedörrt / deßgleichen auch die Wurtzel klein zerschnitten und zerstossen / solle man in ein reines sauberes Glas thun / und 6. Maas oder 8. Köpffel guten rectificirten Wein-Brandwein daran giessen / und acht Tage aneinander wohlvermacht in der Wärme auf den Ofen stehen lassen / oder aber in einen Roß-Mist eingraben / wohl digeriren und ausziehen lassen / auch ein halb Pfund gutes Jungfern-Hönig darzu hinein thun. Alsdann

dann destillire es sittiglich aus dem Balneo Mariæ, das ist durch gläserne Kolben und den Helm wohl vermacht in warmen Wasser gesetzt/mit Sägspän halb eingefüllet/ darmit es nicht anbrenne/ oder brentzelicht werde/und mercke wohl/ auf daß man es nicht zu heiß und eilfertig lasse herüber gehen.

NB. Der Vorschuß hat die beste Krafft/ darum muß man acht haben/ daß nicht trüb herübergehe; Alsdann nimmt man abermalen: Majenblümlein 2. Loth / die Blüth und Hertzlein von Roßmarin / Majoran / Lavendel / Spicanarden/Salbeyblüh/ jedes ein halb Loth/Tausendguldenkraut-Blümlein 2. Quint, guten Saffran/ Paradieß-Körner/ jedes 1. Quint, roth und weisser Rosenblätter/ jedes 4. Loth/ der besten Rhabarbara 2. Quint, guten Theriac 1. Loth/ Zitwer-Wurtz/ Granatapffel-Kern/ Rhapontica-Wurtzel/ weissen Diptam/ klein Cordamümlein/ roth und weissen Kümmel/ Cubeben/ Coriander/ jedes 2. Quint, wohlriechender Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ so gar dünne abgeschelet seyn / jedes anderthalb Loth / der feinesten Zimmet/ Negelein/ jedes 1. Loth/ weissen Ingwer / Muscatennuß/ Galgant/ Muscatenblüh / jedes 2. Quint; Diese Stucke alle zusammen klein gestossen/ und abermaln acht Tage also in der Wärme gebeitzet / in dem oben abgezogenen Spiritu langsam und mit grossem Fleiß nach der Kunst / wie obstehet / alsdann nimm des besten wohlriechenden Bisams / und der guten Ambra / jedes 8. Gran / Campfer 1. Gran / rothen Sandel 10. Gran; Diese Stücke in einen einfachen Taffet oder Sendel gethan/ in ein Büschelein gebunden/ solle man mitten darein legen / so lange man will / je länger je besser / so ist diß edle Wasser vollkommen gemachet und bereitet.

Dieses Wasser solle nutzlich gebrauchr werden / wie folget:

(1.) Ist wohl zu beobachten / daß weilen dieses edle Wasser aus den köstlichen Wurtzeln und Kräutern und Blumen/ auch andern heylsamen Stücken zubereitet/ist es nothwendiger Weiß/ daß es übermässig-grosse Krafft und Würckung sonderer Experienz in sich halte / als nemlichen / dienet es fürtrefflich für den Schlag und hinfallende Sucht/täglich oder über den andern Tag/ oder auch Abends / da man zu Ruhe gehet / etliche Tropffen in einer weich-neugebackenen Semmelbrosam einer Muscatennuß groß eingegessen/ hinabgeschluncken / auch den Würbel auf dem Haupt / Schlaff und Puls-Adern/ samt den Nasenlöchern darmit bestrichen / oder in einem andern Tranck / Suppen oder Brühe etliche Tropffen darvon eingenommen.

(2.) Dienet es wunderlich für das Zipperlein und Podagra / so von kalten Flüssen herkommet/ fein subtil mit einem Federlein die preßthaffte Glieder darmit angestrichen / und von sich selbsten lassen trocken werden / diß ist so bewehrt erwiesen worden/ daß etliche/ welche an Krucken haben gehen müssen/ und vor Schmertzen keinen Finger haben rühren mögen / über eine Stund oder zwo nach gebrauchter dieser Artzney ohne Schmertzen etliche Bögen auf die Post haben überschreiben mögen.

(3.) Die-

(3.) Dienet es sehr ersprießlich für die Ohnmachten / kalten Magen / Bauch und Darm-Grimmen / mit allen / wie obgemeldet / eingenommen / sondern auch den Magen / Bauch / Püls / und andere dergleichen erkalte Glieder darmit geschmieret.

(4.) Für das Zahnwehe ist es eine bewährte Artzney / nemlichen etliche Tropffen in den Mund und hohle Zähne gelassen / darinnen behalten / so lange als man kan / tödtet die Würmer / stärcket das Zahnfleisch / macht und erhält reinen Mnnd vom übelriechenden Athem / und dergleichen Zuständen.

(5.) Es ist eine bewährte Medicin und Artzney für das Gifft / böse Lufft und erbliche Kranckheit / wann man ein Schwämmlein mit diesem köstlichen wohlriechenden Wasser befeuchtet in metallinen Büchslein oder Eylein bey sich träget / und offt daran riechet.

(6.) Man kan auch Hüner-Augen / Wartzen / und andere dergleichen Mahl und Uber-Gewächse / darmit vertreiben / wann man zuvor dergleichen Zehen und Mahl im warmen Wasser wohl erweichet / darnach mit Pinsenstein die Wartzen wohl ausreibet / und dieses Wasser darein lässet / biß es trocknet.

(7.) Es stärcket das Hirn / Gesicht / und andere Kräfften Menschlicher Natur / macht lustig / frölich / gesundes Geblüt / doch sollen es die jenigen / so hitziger Natur seynd / innerlich nicht zu offt gebrauchen / ehender / daß sie das 30. Jahr erreichet / aber die Phlegmatischer Natur seynd / und flüssig / mögen es zu ihrer Nothdurfft gebrauchen / dann man hat Erfahrung / daß es im Augenblick auch schwangern Frauen in Kindes-Nöthen mächtig gestärcket / von Ohnmachten erlediget / und grosse Krafft zur Niederkunfft gegeben / auch hinfallende Siech-Leute und gleichsam in einem Augenblick machen aufstehen / ihre Wege und Stege gehen; mehrers giebt die Erfahrung.

Beschreibung eines herrlichen und köstlichen Gulden-Wassers / wie solches an einem gewissen Fürsten-Hof An. 1690. mit grossem Fleiß ist gemacher worden.

Nimm Roßmarin / Edler Salbey / Majoran / Kraußemüntz / jedes 1. Pfund / Braune Dosten / Negeleinblumen / Borragenblumen / Ochsenzungenblumen / Gelben Veil / Poley / Bisemkraut / Maußöhrlein / Mutterkraut / Sanickel / Hertzkraut / Eisenkraut / Braune Betonica / Schlüsselblumen / Wacholderbeer / Engelsüß / Petersilien-Wurtzel / Tormentill / Natterwurtzel / Benedictenwurtzel / Bibernellen / Isop / jedes 2. Loth / Rother Rosen / Lavendel / Scabiosenkraut / Thymian / Rauten / Angelicawurtz / jedes 8. Loth / Wermuth 1. Loth / Meisterwurtz anderthalb Loth / Baldrianwurtzel 1. Quint, Groß Deumenten 1. Loth; Diese Stücke zerhacke klein / thue es in ein zinnen Gefäß / giesse darüber 5. Maas gebrannten Wein / der fünffmaln destilliret seye / laß im Keller stehen 14. Tag oder drey Wochen / darnach destillire es

alles miteinander; Und nimmt dann weiter Muscatennuß/Muscatenblumen/ Jngwer/ Cubeben/ Cordamümlein/ Calmuß/ Zitwer/ Coriander/ Schwartzen Kümmel/Theriac des besten/ jedes 1. Loth/Lorbeerlaub/so man unter den Feigen findet/ 1. Loth/ Eniß/ 3. Loth/Lavander/ ein schwartzer welscher Saamen / 1. Loth / Negelein / Galgant / Citronenschalen / Pomerantzenschalen/ Granat-Apffel / geschelt Pœonien-Körner / jedes 2. Loth / feiner Zimmet / Süßholtz / Manus Christi, Zucker-Candi / Jungfrau-Hönig / jedes 3. Loth/ Rosen-Zucker 4. Loth/ langen Pfeffer/ schwartzen Pfeffer/geschelter Lorbeer/ Römischen Kümmich/ Rhapontici, Rhabarbari, Diptam/jedes ein halb Loth/ Paradieß-Körner 1. Quint; Thue diese Stücke alle in den zuvor herüber destillirten Spiritum Vini in ein zinnern Gefäß / grabe es in einen Keller unter die Erden drey Wochen / darnach destillire es zum andermal fein gemächlich per Alembicum herüber / in solchem herüber destillirten Spiritum Vini thut man wieder auf das neue Einhorn / Elendsklauen/ Gold/ und was man sonsten köstliches / zur Stärckung des Haupts / und sonderer Kräfften des Leibes haben kan/ thut auch weiter darzu Bisam/Ambra/ jedes 12. Gran/Campher 1. Quint, des feinesten Zuckers 3. Loth / Manus Christi 3. Loth; Vermacht das Glas wohl / und stellet es an einen Ort / da es nicht zu kalt oder zu warm ist / rühret es alle Tage einmaln um / so hat man das rechte Gulden-Wasser: Was übrig ist von Kräutern und Gewürtz / das soll man auf ein Bret legen / und an der Lufft lassen trocken werden / darnach lege es in eine Kannen/ giesse zwey Maas guten starcken Wein daran / laß 10. Tage stehen / darnach destillire es miteinander/ das wird alsdann der Nachbrand gemacht.

Das Würtenbergische edle Salbey-Wasser / wie es H. V. E. der Durchl. F. und F. zu S. E. communiciret.

Nimm der edlen Salbeyblätter drey viertel Pfund / Muscaten 1 Loth/ Negelein 1. Loth/ Pariß-Körner 1. Loth / Jngwer 1. Loth / Angelica ein halb Loth / Bibenellwurtzel ein halb Loth / braun Betonienblumen 1. Handvoll / Lavendelblümlein 1. Handvoll / Roßmarin 1. Handvoll / Majoran 1. Handvoll / Ehrenpreiß 1. Handvoll / Mastix 1. Loth / Rother Myrrhen 1. Loth; Diese Stücke alle zusammen in ein geheb zinnern Geschirr gethan / nimm darzu sechsmaln soviel des besten Weins / als der Stucke alle sind / das macht zwey gute Würtenbergische Maas. Binde es wohl zu / daß kein Dampff darvon gehet/ und lasse es also 14. Tage aneinander stehen / darnach seyhe es sauber ab / den Wein darvon / und schneide die Salbey und Kräuter klein / giesse den Wein wiederum darüber/ darnach destillire es gebührender Weise in B. M. thue es in ein Glas/ vermache und verwahre es wohl.

Tugend und Krafft.

(1.) Es seye Fisch/ Fleisch/ Brod/ oder welche Kost es seye/ da man sich befürchtet/ es verderbe/ solle man es mit diesem Wasser besprengen/ so bleibet

bet es lange frisch und ohnverfehret. (2.) Es machet alle Wein schön lauter und wohlgeschmack / sie seyen trüb / roth oder kohnicht / solle man einen Becher voll darein giessen. (3.) Es wehret auch aller Schwachheit / die ein Mensch innerlich haben kan / daß sie zu brechen zwinge / wann ein Mensch zu Morgens einen Löffelvoll nimmt ; wann einer auswendig am Leib etwas hätte / solle er sich darmit bestreichen / das hilfft gar wohl. (4.) Es wendet alle Bresten der Augen / es seye was es wolle / ein wenig mit einem Federlein darein getropffet / so werden sie schön / rein und lauter darvon / und rinnen nimmer. (5.) Es wendet auch alle Wehetagen der Lungen / Lebern / Milz und Magen / und solle man alle Morgen einen Löffelvoll darvon trincken nüchtern. (6.) Es heylet alle Wunden / sie seyn gestochen oder geschlagen / darmit genetzet / es wendet auch trockene Schläge / Stösse / Beulen / wann man es darmit bestreichet. (7.) Es wendet alle Wehetagen des Haupts / so man es darmit bestreichet / auch den Schlag / der da kommt vom Hirn / wann man einen Löffelvoll darvon nüchtern trincket. (8.) Es wendet die Wassersucht und vertreibet allen Gifft / item alle Unsauberkeit der Menschen / es komme her / wo es wolle / von Essen und Trincken / was der Mensch nicht dauen kan / das muß von ihme gehen. (9.) Es wendet auch alle Schwachheit des Mundes oder der Nasen-Löcher / das Wasser ein wenig in die Nasen gethan / es wehret den Schnuppen des Hauptes und Wehethum des Hirns / wann man es nüchtern trincket. (10.) Es wehret den Dämpffen und Husten / macht Reinigung des Hertzens / bringt ein gut Gedächtnuß / macht den Menschen alle Wege frölich und guter Dinge. (11.) Es vertreibt auch das Schnauben / Räuden und Blattern / und was der Mensch äusserlich haben mag. (12.) Vertreibt den Krampff / wann man sich darmit bestreichet. (13.) Es wendet die Aussätzigkeit / wann es sich erstlich anhebt / alle Morgen nüchtern 1. Löffelvoll getruncken.

Gutes Magen-Wasser / so auch für das Kopffwehe gut ist.

Nimm Salbey und Blüh 1. Pfund / Majoran 1. Pfund / Zimmet 1. Loth / Cordamümlein ein halb Loth / Negelein 3. Quint , Cubeben 1. Loth / Fenchel anderthalb Loth / Eniß anderthalb Loth ; Dieses gehackt und gestossen / und in guten alten Wein gebeitzt / 14. Tag in Keller stehen lassen / dann ausgebrannt / auf die ausgebrannte Mixtur kan man noch einmaln Brandwein giessen und wieder abziehen.

Oder : Nimm Galgant 3. Loth / Negelein / Zimmet / jedes 2. Loth / Zitwer / Muscatnuß / Jngwer / Lorbeer / jedes 1. Loth / Pfeffer ein halb Loth / langen Pfeffer / Muscatblüh / Fenchel-Saamen / jedes ein halb Loth ; Diese Stuck stosse alle zusammen gar klein zu Pulver / thue es in ein zinnern oder gläsern Geschirr / giesse darauf zwey Maas guten alten rothen Wein / und laß 5. Tage also stehen / hernach destillire es in Sand in ein Glas gar kühl /

verma-

vermache alles gar wohl / daß kein Geruch darvon kommt / das erste behalte besonders; diß Wassers solle man einen Löffelvoll einnehmen/früh und spat/ wie man will/ schmiere auch den Magen darmit/ hilfft für das viertägige Fieber / auch weme die Glieder oder Hände zittern/ nehme einen Löffelvoll früh ein / und schmiere die Glieder darmit / das thue einmaln / zwey oder drey. Deme die Sprache verfallen ist/ der trincke bey vier Tropffen in Wein/ und tuncke ein kleines Stücklein Schwammen in das Wasser / und lege es unter die Zungen/ so wird es wieder mit dem Patienten besser. Ist bewährt.

Weiber-Aqua Vitæ, den schwangern Frauen zu gebrauchen.

Nimm Zimmet / Muscatennuß/ Negelein/ Jngwer/ Cubeben/ Cordamümlein / Pariß-Körner/ jedes anderthalb Loth/ Galgant/ langen Pfeffer/ jedes ein halb Loth/ dürren Creutz-Salbey/ dürrer brauner Müntze/ jedes 6. oder 8. Loth; Zerstosse alles gröblicht / giesse darauf drey Achtering guten weissen Wein/ lasse es 3. Tage im Keller stehen/ darnach brenne es aus/ laß eine Frau täglichen einen Löffel darvon trincken/ biß lebendiges Kind trägt.

Köstliches Zimmet-Wasser / welches in grossen Schwachheiten zu gebrauchen.

Nimm der besten Zimmet-Röhren ein halb Pfund/ zerstosse sie ein wenig/ thue es in eine zinnerne Kannel/ und giesse darauf Ochsenzungenblümlein-Wasser / Sauerampfer-Wasser / Borragenblüh-Wasser / Endivien-Wasser/ eines jeden 3. Oesterreicher Achtelein; Wann man die gebrannten Wasser nicht hat/ so nimmt man schön klares Regerwasser/ die gebrannten Wasser aber sind viel besser/ dann sie kühlen/ vermache die Kandel wohl mit Leimen/ daß kein Geruch darvon gehe/ setz in einen Keller/ du must es aber drey Tage/ ehe der Mond voll wird/ einbeitzen / und 4. Wochen also stehen lassen / und den dritten Tag vor den Vollmond ausbrennen / alle 8. Tage muß es untereinander inzwischen gerühret werden/ wann nun die besagte Zeit aus ist/ so brenne es fein kühl aus / vermache es aber gar wohl/ daß kein Geruch darvon kommt/ dann so man es zu heiß brennt/ so wirds trüb/ verwahre es auf das beste/ die zuruck gebliebene Zimmet stosse wieder/ und geuß einen guten alten Wein darauf/ laß wieder 14. Tage stehen/ brenne es aus/ so hast du wieder ein Zimmet-Wasser insgemein.

Des Fürstens zu S. Aqua Vitæ.

Nimm zu 3. Maasen Brandwein Canarien-Zucker ein halb Pfund / Coriander und Eniß jedes 8. Loth/ Jngwer 4. Loth/ Cubeben 1. Loth/ Zimmet 2. Loth/ rothen Sandel 1. Loth; Dieses alles grob zerschnitten / und 8. Tage an der Sonnen stehen lassen / oder sonsten auf einer gelinden Ofen-Wärme wohl vermacht / hernach schön klar durchfiltrirt und aufbehalten/ die Wahre kan hernach wohl zerstossen/ ein Brandwein darüber gegossen/ und destilliret werden.

Ein

Ein köstliches Wasser/ so/ wann es täglich innerlich gebraucht wird/ den Menschen vor allen zufälligen Kranckheiten erhält.

Nimm 7. Oesterreicher Seidlein guten alten Wein/ schönes Hönig ein halb Pfund / Eniß/ Coriander/ Paradießholtz/ jedes 3. Loth / Rosenwasser 3. Loth/ Calmuß 3. Loth ; Zerschneide und zerstosse alles wohl/ dann thue es in den Wein/ laß zwey Tag stehen/ darauf destillire es in Balneo Mariæ, biß das Phlegma kommt/ dann verwahre es wohl in einem Glaß/ es ist ein Geheimnüß über alle Geheimnüssen / und ist gut für alle Zufälle / alle Morgen ein Loth eingenommen/ so darff man sich keiner Kranckheit besorgen / gleichwie es auch alle Wunden und offne Schäden heilet/ so man es mit benetzet/ wann man es aber noch fürtrefflicher haben will / so nimmt man auf drey Pfund Spiritus ein Pfund gar schönes Hönig und ein Loth Zimmet / ziehet es in Balneo noch einmaln herüber / so ists noch besser / und kommen alle Phlegmata weg.

Ein köstliches Ohnmachren-Wasser zu Stärckung des Haupts/ und in allen Schwachheiten überzulegen.

Nimm Scharlach-Rosen anderthalb Loth/ Roßmarin 8. Loth/ Spick/ Lavendel/ Saturey/ jedes 4. Loth / Salbey 2. Loth / Majoran / Cypressen/ jedes 4. Loth ; die Kräuter müssen alle frisch seyn. Zimmet/ Negelein/ Muscatblüh/ jedes 1. Loth ; Dieses alles in drey Maaß Regenwasser gebeitzt/ und 4. Wochen im Keller stehen lassen / dann ausgebrannt / und zum Gebrauch behalten / wer in ein Ohnmacht fällt! diß Wasser mit einem Tuch für die Nasen gehalten und mit angestrichen / auch übergeschlagen für das Kopffwehe.

Ein gutes Hertz-Wasser / welches in allen Ohnmachten / auch Schwachheiten/ so von der Mutter kommen/ trefflich gut ist/ und das Hertz wohl stärcket/ ist nicht hitzig/ und kan in allen hitzigen Schwachheiten gebraucht werden.

Nimm Borragenblümlein/ Ochsenzungenblümlein/ braune Negelein/ jedes 3. Handvoll / Ringelblumen 1. Handvoll/ Melissen 6. Handvoll/ Bibergeil zwey welscher Nuß groß / klein geschnittnen Roßmarin 2. Handvoll/ die Blüh wäre besser; Diß alles in eine Kandel oder Krug gethan/ giesse darauf Borragenblümlein-Wasser / daß zwey quer Finger hoch darüber gehet/ lege ein Bretlein darauf/ etwas zu beschwehren / lasse es also bey sechs Tagen in einen Keller stehen / wohl vermacht/ dann destillire es / und brauchs zur Nothdurfft von 3. biß 4. Eß-Löffel voll auf einmalen.

Ein gut bewährtes Wasser für den Schlag / so jedermann ohne Schaden gebrauchen kan.

Nimm Majenblümlein 2. Handvoll / Lavendelblüh 1. Handvoll/ Roßmarinblüh 1. Handvoll/ weisse Senff-Körner und des besten Theriacks/ jedes

2. Loth/ Brandwein 2. Viertel; Dieses alles untereinander gemischt/ und in einem Glas wohlvermacht 10. Tage an der Sonnen stehen lassen/ dann geschwind ausgebrannt/ Abends und Morgens 6. oder 8. Tropffen in Wein Melissen- oder Lavendel-Wasser eingenommen/ so einem der Kopff wehe thut/ oder sich sonsten schweiferlich befindet/ es trifft keinen mit der Hülffe GOttes der Schlag mehr/ ist an vielen probiret worden.

Noch ein bewährtes Wasser für den Schlag.

Nimm Majenblümlein 1. Pfund/ giesse daran des besten Malvasiers vier Oesterreicher Seidlein/ vermache die Kandel wohl/ laß vier Wochen in einem Keller stehen/ brenne es dann aus/ daß kein Geruch darvon kommt/ nimm darnach: Gewürtz-Negelein/ Zimmetrinden/ langen Pfeffer/ jedes 2. Quint, Muscatblüh auch 2. Quint, Fenchel/ weissen Senff/ jedes 1. Loth/ Lavendelblüh 2. Handvoll/ Salbey-Blätter 1. Handvoll; Diese Stuck zerstossen und zerhackt/ thue es in das Majenblümlein-Wasser/ vermachs wohl/ laß an der Sonnen stehen drey Wochen/ dann brenne es kühl aus/ das erste/ so heraus kommt/ hebe besonders auf/ und wann einem Menschen der Schlag trifft/ so giebe ihme des Wassers einen Löffel voll ein/ aber nicht mehr/ so kommt der Mensch wieder zu sich ohne allen Schaden/ und schadet ihm am Leben nichts/ auch drey oder vier Tropffen des Wassers alle Tage eingenommen/ verhütet auch den Schlag/ man muß das Wasser gar wohl vermachen/ daß nicht ausriecht.

Wasser für die Catarrh/ Flüß und Kopffwehe/ des Kayser Carls Wasser genannt.

Nimm der schönsten Rosen 3. Handvoll/ Melissen/ Majoran/ jedes 4. Handvoll/ Lavendelblumen 6. Handvoll/ Roßmarinblüh/ wie sie vom Stock kommt/ 6. Handvoll/ Gewürtz-Negelein 4. Loth/ Cordamümlein 6. Loth/ Zimmet 8. Loth/ Mutscatblüh 3. Loth; Diese Kräuter müssen gehackt und das Gewürtz zerstossen werden/ und alles in ein Glaß gethan/ und drey Oesterreicher Maaß des besten Brandweins darauf giessen/ und an der heissesten Sonne vier Wochen lang stehen lassen/ aber sehr wohl vermacht/ daß kein Geruch darvon geht/ alsdann ausgebrannt/ und in einem Glas wohl vermacht aufbehalten/ wann man Kopff-Schmertzen hat/ muß man die Scheitel mit schmieren/ oder mit einem Tüchlein über die Stirn schlagen.

Für das Grimmen und Auffsteigen der Mutter.

Nimm Deumenten/ Melissen/ jedes 3. Handvoll/ Gumnreben/ Ysopen/ jedes 1. Handvoll/ die Kräuter müssen dürr seyn/ Pomerantzenschalen 4. Loth/ Zittwer/ Galgant/ Calmuß/ jedes 1. Loth/ Fenchel/ Eniß/ jedes 2. Loth/ Kümmel/ Wacholder/ jedes 2. Seidlein; Diese Stück stosse oder hacke klein/ giesse bey drey Maasen Brandwein oder guten starcken Wein darauf/ laß es drey oder vier Wochen beitzen/ brenne es dann aus/ behalte es wohl/

biß

biß zum Gebrauch / ist gut für die erkalte Mutter / Magen-Schmertzen und und Grimmen 2c.

Weiber-Aqua Vitæ, so die Mutter reiniget / solche erwärmet / und alles Böse hinweg nimmt / stärcket auch die Mutter / ist sonderlich den Frauen gut / wenn sie schwanger sind.

Nimm Zimmet / Muscatblüh / Negelein / weissen Jngwer / Cubeben / Cordamümlein / Pariß-Körner / jedes 3. Loth / Zittwer 2. Loth; Schneide es klein / thue alles zusammen in einen steinern Krug / verbinde es fest / giesse darauf 6. Kannen gar guten Wein / setz in einen Keller / und rüttle es stets untereinander / wann es 9. Tage stehet / so thue darzu Kreutz-Salbey / rother Müntz / jedes 2. Handvoll / fein gedörrt / laß wieder 14. Tage stehen / die Kräuter aber müssen klein zerschnitten seyn / dann brenne es wohl vermacht aus / daß kein Krafft darvon kommt / so nun ein Weib eine erkalte oder unreine Mutter hat / die gebrauche dieses Wassers Abends und Morgens bey 2. Löffelvoll auf zwey Monat lang / so treibt es alles Böse aus / macht die Mutter wieder starck und fruchtbar; schwangere Frauen sollen alle Morgen einen Eßlöffelvoll gebrauchen / so sie bald zur Helffte der Zeit ist / dann solle man es fortbrauchen / biß man geneust / das Wasser verzehret dann alle böse Feuchtigkeit / so bey dem Kind ist / stärcket Mutter und Kind / und lässt nichts anwachsen / so was beschwerliches dem Kind zufällt / als Schrecken und Fallen / so nehme sie einen Löffelvoll / so schadt es ihr nicht / es stärcket Weib und Kind und alle Glieder / und giebt grosse Krafft.

Die beste Præparation aller wohlriechenden und Medicinalischen Blumen und Kräuter / daß sie ihre subtile Geister und unverbrennlichen Sulphur, welche sonsten auf gemeine Weise verlohren gehen / bey sich behalten.

Nimm eine Blum oder wohlriechendes Kraut / welches du wilt / schneide es an einen hellen Tag / wann die Sonne am heissesten scheinet / in der Mittag-Stunde ab / damit keine äusserliche Wässrigkeit darbey ist von Regen oder Thau / säubere / was unrein ist / behend darvon / nimm dann die Kräuter mit samt den Stengeln alsobalden / thue es in ein groß Kolben-Glas / unzerschnitten oder unzerhackt / setze den Helm darauf / verlutire es wohl / lege die Vorlage für / verlutire es auch wohl / setz in ein Balneum, und destillire es starck herüber / daß die Kräuter gantz dürr in Kolben bleiben / der Kolben darff gantz voll mit Kräutern werden / verwahre dann das herübergezogene wohl / was zuruck in Kolben gantz dürr ist / wann es erkaltet ist / stösset man gantz klein / fegt es durch ein Sieb / thut das in einen unabgenommenen Kolben / gieß destilliret Regenwasser darauf / lässt es wieder so stehen / wie vor / wann sich also nichts mehr färbet / gieß die Wasser zusammen / und ziehet in Balneo Mariæ biß auf ein Hönig dicke ab / und gieß den zu erst destillirten Spiritum

darauf / lässt es dann wohl vermacht in linder Wärme stehen / daß es einander annimmt / dann haben solche Wasser / so auf diese Manier destilliret werden/mehr Tugenden als andere auf gemeine Weise gebrannte Wasser.

Fürtreffliches Magen-Pulver / neben den destillirten Wassern zu gebrauchen.

Nimm Jngwer/ Galgant/ Muscatblüh/ Muscatnuß / jedes anderthalb Loth / Kraußmüntzen / Pœonienwurtz / jedes 3. Loth / Weyrauch / Zimmet / jedes 2. Loth / Zittwer / Aniß / Fenchel / Kümmel / Weinrauten-Saamen / Salbey / Süßholtz / jedes 1. Loth / der Eniß und Fenchel müssen 24. Stund in Essig gebeitzt seyn / und hernach gedörrt; diese Stück alle klar gepulvert / soviel Zucker als des Pulvers ist / darunter gemischt / dieses Pulver Abends und Morgens eine gute Messerspitze voll genommen / und 2. Stund gefast / ein viertel Jahr gebraucht/ ist seine Tugend nicht genugsam zu beschreiben.

Ein herrlich wohlriechend Wasser / für grosse Herren und Frauen-Zimmer.

Man nimmt Gummi Benzoë, Storax Calam. Laudani, eines jeden 2. Loth/ Zimmet 3. Loth / Negelein 2. Loth / Muscatenblumen anderthalb Loth/ Salbeyblüh/ Roßmarinblüh/ gefeinter Rößlein/ Weinrauten/ Basilienblätter/ Majoran-Knöpflein / Saturey/ eines jeden 1. Handvoll / Lavendel- und Spickblümlein/ Pomerantzenblüh/ eines jeden 4. Handvoll/ weissen- und gelbgefeylten Sandel/ eines jeden 2. Loth / Arabischen Costus 3. Loth / Galgant / Mastix/ eines jeden anderthalb Loth/ Eniß und Stengel/ eines jeden 2. Loth; Diese Species werden gröblicht zerstossen und zerschnitten / untereinander vermischt / in einen grossen Glas-Kolben gethan / halb Wein und halb Rosen-Wasser einer guten queren Hand hoch darüber gegossen / 8. Tage lang in gelinde Digestion gesetzet / dann herüber destilliret / in das herüber destillirte Wasser 2. Scrupel Bisam gehänget / das Glas auf das beste verbunden / dann an die Sonne gestellet/ so hat man ein kräfftig wohlriechendes Wasser.

Fürtreffliches Abwisch-Wasser.

Nimm Geißmilch 4. Pfund/ Aaronswurtz-Wasser/ weiß Bohnenblüh-Wasser/ weiß Rosen-Wasser/ weiß Lilien-Wasser/ Weißwurtz-Wasser/ eines jeden 1. Pfund / weiß Jungfern-Hönig 4. Untz / weissen Candenzucker / weissen Weyrauch / jedes 2. Untz / Hermodact. alb. Florentin. Veilwurtz / Venedischen Borax / jedes 1. Untz / schön weiß Sal Tartari, weiß gebrannt Helffenbein/ Campher/ jedes eine halbe Untz/ weisser Narcissenblätter/ weisser Seeblumen / der kleinen weissen Papel-Rosen / jedes 2. Quint; Vermische es wohl untereinander / und destillire es in dem Balneo herüber/ wann es aber für grosse und hohe / auch für reiche und fürnehme Leute solle præpariret werden/ so thue in Helmschnabel 1. Scrupel in Baumwolle eingewickelter Galliæ Moschatæ, so wird es wohlriechend. Dieses Wassers wird allein äusserlich gebrau-

gebrauchet / das Angesicht schön weiß zu machen / dann also vertreibt es alle Flecken / Roß-Mucken und Ritzeln / fürnemlichen aber die schändliche Haut und Mähler / so von der Gelbsucht herkommen. Man muß aber das Angesicht oder Haut etlichmalen des Tages darmit waschen. Oder / nimm dieses Cosmetischen Wassers 6. Untz / Mercurii Cosmetici 2. Quint, des süssen Volatilischen Bleykalches 2. Quint; Vermische es untereinander / so wird es wie eine Milch / darmit bestreiche das Angesicht öffters.

Ein Wasser / die Haut klar und weiß zu machen.

Nimm reines destillirtes Brunnenwasser / soviel du wilst / thue zu einer jeden Schalen voll dieses Wassers eine Untz Myrrhen / von vier ungekochten Eyern die Schalen / Wacholder-Gummi / einen halben Löffelvoll / in Geißmilch geweichter weisser Semmel-Brosamen; vermische alles untereinander / und destillire es so lang / biß daß alles Wasser heraus ist. Nachdeme nimm Pomadi / oder in dessen Ermanglung Geiß- Hüner- Lamms- oder Kalbs-Fett / so mit lautern Wasser ausgewaschen / setze es in einen Hafen / zu einem langsamen Feuer / daß es zergehe / thue allgemach von obgemeldtem Wasser soviel darzu / biß es nach Erkaltung einer Salben oder Oel gleich seye / weiln aber das Wasser mit dem Fette nicht vermischet werden kan / sondern dieses oben schwimmet / so muß man etwas weniges gebrannten Weinstein / Alcali-Saltz / oder Borax in den Wasser zergehen lassen / darmit eine rechte Vermischung geschehen könne / behalte nachdeme die Salbe in einem gläsernen Geschirr; und darmit sie einen guten Geruch erlanget / so thue Campher / Benzoë / Bisam oder Ambra in Rosen-Wasser gewaschen / und zerlassen / auch etwas Jesmin-Oel darzu.

Wasser / so da alle Wunden heyler.

Nimm Gauchheyl / wilden Beißkohl / Bäumichen / Braunstengel / Wintergrün / Waldmeister / Sanickel / Ehrenpreiß / Eppich an Bäumen / Beyfuß / Sinnau / jedes 3. Handvoll / des im Mertzen gesammleten weissen Hundskoth 5. Loth; Ein Eymer alt Bier / lasse es 14. Tage stehen / darnach destillire es in einem zinnernen oder gläsernen Kolben herüber.

Ein köstlich und bewährt Wasser für das Aufsteigen der Mutter.

Nimm Zitwer 4. Loth / wilden Mören-Saamen 4. Loth / vier grüner Liebstöckel-Wurtzel / rother Myrrhen 4. Loth / Bibergeil jedes 1. Loth / grüner im Abnehmen des Mondes gesammleter und klein-gefeilter Eychen-Mispel / rother Kraußmüntz / jedes 8. Loth; Diese Sachen alle klein zerschnitten / untereinander vermischt / und drey Kannen Mutterkraut-Wasser darauf gegossen / und 8. Tage lang miteinander beitzen lassen / hernach herüber destilliret / alsdann auf das beste verwahret / daß nichts ausriechen möge. Wann nun ein Weibsbild empfindet oder verspühret / daß ihr die Mutter aufsteigen will / der gebe man dieses Wassers zwey Löffelvoll / und vermische darunter ein

Löffelvoll Lindenblühe-Wasser/und trincke es/ ein wenig warm gemachet/alle viertel Stunden zweymalen/ das macht die Mutter mattloß / und setzet sie auf die rechte Statt. Ist aber die Noth da / und der Mensch von der Mutter überwunden / und darnider geleget / dem gebe man der Wasser zwey Löffelvoll / mit nichts gemischt / und darinnen ein Quint weissen Agtstein / aber des Wassers giebe ihm vielmals / biß man Besserung findet. Diß Wasser ist in solcher Noth mit keinem Gelde zu bezahlen.

Wasser wider den Scharbock.

Nimm der Wurtzel von Meer-Rettich 4. Pfund / Eychen / Engelsüß / der Rinden von Cappernwurtz / jedes 1. Loth / Fenchel-Saamen 2. Loth / Cordomomen 4. Loth / Orientalischer Saffran 1. Quint; Zerschneide den Meer-Rettich zu Scheiblein / das andere stosse zu Pulver / und macerire es alles in alten Wein/ dessen 16. Pfund gewesen/lasse es zusammen 8. Tage an einem warmen Ort erbeitzen / mit täglicher Umschwenckung des Geschirrs / hernach thue darzu Löffelkraut- Bachbungen- und Brunnkreß-Wasser/jedes 1. Pfund/ Geißmolcken anderthalb Pfund ; vermische alles/ und destillire es aus dem Balneo mit sehr linder Wärme herüber. Diß Wasser ist trefflich wider den Schaarbock / öffnet die Verstopffung des Miltzes / macht die dicke melancholische Humores dünn/ führet sie durch behörige Meatus aus / und stärcket das Miltz.

Wasser zum Vergicht der Kinder.

Nimm der gebrannten Wasser von schwartzen Kirschen/ Linden-Blüh/ Pönien-Rosen/ Schuppen-Wurtz / jedes 8. Untz / Manus Christi-Zeltlein mit Perlen; vermische alles untereinander. Solches Wasser wird entweder den Kindern vor sich / oder mit einem wenigen von den vorherigen vermischt/ eingegeben/ wann sie zur Zeit der Zahnung Anstösse von Vergicht bekommen/ welches gemeiniglich von allzudicken Zahnfleisch herkommet.

Fürtreffliches Wasser / so das Gedächtnuß stärcker.

Nimm Creutz-Salbey 8. Loth / Salbeyblühe 4. Loth / Roßmarinblüh 8. Loth / gefeinter Röslein/ Lavendelblümlein/ Majoran-Knöpfflein / eines jeden 8. Loth / Muscatennuß/ Negelein/ Zitwer/ Galgant/ Ingwer/ Pariß-Körner/ Cordamümlein/ eines jeden 4. Loth / der feinesten Zimmet 4. Loth; Alles gröblicht pulverisirt untereinander vermischt / darüber giesse guten alten Rhein-Wein 6. Maas / lasse es in einen wohlvermachten Geschirr in einem Keller 14. Tage lang beitzen/ alsdann herüber destillirt/ darvon Abends und Morgens einen Löffelvoll genommen / stärcket das Gedächtnuß fürtrefflich gut.

Wohlriechender Schlag-Spiritus.

Nimm Römischen Spick ein halbe Handvoll / Lavendelblümlein / gefeinter Röslein/ jedes anderthalb Handvoll/ Majoran-Knöpfflein ein halbe

Hand-

Handvoll / der feinesten Zimmet 1. Loth / Cubeben 3. Quint, Negelein 2. Quint, Cordamümlein / Muscatenblüh / jedes anderthalb Quint, Paradieß-Holtz 2. Quint, Negeleinwurtz-Wasser 4. Loth / Spanischen Wein ein halb Pfund / 8. Loth oder 1. Seidlein; Lasse es miteinander drey oder vier Tage beitzen / dann destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / darvon Abends und Morgens einen halben Eß-Löffelvoll darvon genommen / man kan auch zu Zeiten nur daran riechen.

Ein sehr köstliches Capaunen-Krafftwasser zubereiten.

Man nimmt einen alten feisten ausgenommenen und zerstuckten oder klein-zerschnittenen Capaunen / feinen Zimmet / gelben Sandel und Paradießholtz / Muscatennuß / Muscatenblüh / Galgant / Citronen- und Pomerantzenschalen / Zittwer / edlen Safran / Negelein / Cordamümlein / Cubeben / eines jeden ein halbe Untz / Roßmarin-Zweiglein / Roßmarinblüh / Salbey und dessen Blüh / Lavendel- und Spickblümlein / Betonien / Borragen- und Ochsenzungen-Blümlein / gelben Veil / Stöchas-Blümlein / gefeinter Röslein / jedes soviel man zwischen zwey Fingern fassen kan / præparirter Corallen / Alkermes / Malvasier oder Spanischen Wein / weissen Zucker; Dieses alles nach Gebühr gepulvert / in einem grossen geheb-vermachten Glaß 10. Tage in gar gelinder Wärme stehen lassen / alsdann herüber destilliret / und darvon ein paar Löffelvoll eingenommen / erhält Hirn / Hertz und Leber kräfftiglich / bringet die verlohrnen Kräfften wieder / und vertreibt die hitzigen Fieber.

Oder: Nehmet einen alten zwey- oder drey-jährigen Capaunen / bindet ihn den Hals zu / lasset ihn also erworgen / und wann er todt ist / solle man ihn sauber berupffen / ausnehmen / und sauber machen / dann in Viertel zerschneiden / und in eine dritthalb-mässige Kannen legen / darnach muß man frisch Brunnen-Wasser darüber giessen / und die Kanne geheb zumachen / stellet es dann in einen Kessel mit siedenden Wasser / und lassets 8. Stunden stets aneinander sieden / thut hernach die Kanne heraus / lassets über Nacht also stehen / Morgens nehmet den Capaunen / und zerstosset ihn wohl in einem Mörsel / thut ihn in einen gläsern Kolben / doch daß er nicht zu voll werde / und giesset die Brühe / darinn er gesotten worden / darüber / thut zwey oder drey Loth gröblicht-zerstossene Zimmet darzu / und setzet es ins Balneum Mariæ, thut den Helm darauf / verwahret es wohl / daß kein Dampff darein komme / lassets 2. Stunden also stehen / darnach machet ein Feuer darunter / daß es in gleicher Hitze brennet / jedoch nicht zu starck / man darff es auch nicht gar trocken ausbrennen.

NB. Diß Wasser ist sehr gut schwindsüchtigen Personen / oder sonsten denen / so durch langwürige Kranckheiten vom Fleisch kommen / und fast Krafft-loß worden sind / Abends und Morgens einen guten Löffelvoll getruncken.

Kräff-

Kräfftige Perlein-Milch.

Nimm præparirter Perlein oder des Magisterii Perlatum 1. Loth/gutes Zimmet-Wasser 2. Untz / gut Rosen-Wasser 8. Untz / Citronen-Safft 10. Untz/ Bisam und Ambra/ jedes 8. Gran; Alles auf das beste untereinander gemischet und darvon getruncken/ ist eine herzliche Hertzstärckung.

Wohlriechendes Krafft-Wasser zum Anstreichen in Ohnmachten.

Nimm scharffen Zimmet/ Negelein/ eines jeden ein halbe Untz/ Muscatenblüh / Cordamümlein / Paradießholtz / jedes ein halb Loth / rothe Röslein/ Lavendel- und Spick-Blümlein/ eines jeden ein halbe Handvoll/ guten alten Rhein-Wein 2. Pfund/ gut Rosenwasser 1. Pfund/ Bisam 10. Gran/ Ambergryß 12. Gran; Lasse es miteinander 14. Tage lang in gelinder Wärme stehen / alsdann mit gelindem Feuer herüber destilliret / mit solchem die Nasenlöcher und Pülse offt bestrichen.

Das Kalbs-Lungen-Wasser.

Nimm das Hertz / Lungen und Leber von einem Kalb / die Feiste und das äderige Wesen thue darvon / das übrige zerschneide in kleine Stücklein/ alsdann nimm: Radic. Consolid. major. (Wallwurtz) 4. Untz/ Eychlungen-Mooß / Ehrenpreiß / Hyssop / Salbey/ Odermennig / eines jeden ein halb Untz; Geuß dieser Stuck Wasser daran / koche es biß genug ist in einem neuen verglasurten Hafen / der wohl zugedeckt / alsdann nimm von dieser Brüh samt darinn liegenden Stucken 3. Pfund / Borragen-Blümlein / Ochsenzungen-Blümlein / Rosen-Wasser / eines jeden 1. Pfund / Specier. Diamargar. frigid. Bibinellen-Wurtz/ der feinesten Zimmet / jedes 1. Untz/ der 4. grossen kühlenden Saamen / jedes 2. Quint, der 4. Hertz-Blümlein/ jedes 1. Quint; Vermische und destillire es in Balneo Mariæ, durch einen Helm/ und behalte es zum Gebrauch. Die Schwind- und Lungensüchtigen können lange Zeit durch dieses Wasser erhalten werden / wann man zu Zeit ein oder zwey Löffelvoll darvon nimmt.

Das sehr köstliche Hirsch-Hertzen-Wasser.

Man nimmt ein gantzes wohl-gesäubertes und auf das kleineste zerschnittenes Hirschen-Hertz/ der feinesten Zimmet 1. Untz/ Negelein/ Cordamümlein / klein Galgant / Muscatenblüh/ Oesterreicher Safran/ jedes 2. Quint, Paradießholtz / gelben Sandel / Citronenschalen / jedes anderthalb Quint, Lavendelblümlein/ Roßmarinblüh/ Melissenblumen/ Salbey/ jedes 1. Quint; Weiche es miteinander in 6. Pfund guten Malvasier über Nacht ein/ destillire es aus dem Balneo über den Helm herüber / verwahre es dann auf das beste. Diß Wasser stärcket das Hertz / und ist gut für das Hertz-Zittern und andern gefährlichen Zuständen / hilfft auch den Mängeln des Gemüthes / und wann die Kräfften verfallen seyn / dann es erwecket die lebendige und natürliche Geister/ erhält und erquicket dieselbe/ und kommt dem Hertzen

geschwind

geschwind zu Hülffe. Wann man einen oder zwey Löffelvoll darvon zu sich nimmt.

Wasser für das Grimmen und Colica.

Nimm dünn-ausgeschnittner Pomerantzen-Schalen 6. Untz / Zitwer-Wurtz 3. Untz/ ausgeschelter Lorbeer/ Wacholderbeer/ jedes anderhalb Untz/ Calmuß/ kleinen Galgant/ feiner Zimmet / jedes 1. Untz / der 4. hitzigen und kleinen Saamen / Semin. Cærefolii, Nigellæ, Anethi, jedes 3. Quint; Alles gröblicht zerstossen und vermischt in 8. Pfund guten Malvasier 8. Tage lang beitzen lassen / dann darzu gethan destillirtes Camillen- und mit Wein gebranntes Quendel-Wasser/dann aus dem Balneo herüber destilliret. Diß Wasser stillet die grausamen Grimmen-Schmertzen/ so aus Kälte und feuchter Materi entstehen/ wann man von 1. 2. biß 3. Löffel/ ja gar/ wo es vonnöthen/ von so viel Nutzen gebrauchet.

Ein bewährtes Wasser für das Schwinden der Glieder.

Nim̃ das Hertz/Lungen/Leber und das Geblüte von einem gantz schwartzen Kalbe / zerhacke alles klein / vermische darunter frisch klein-zerschnittnen Creutz-Salbey 3. Händvoll/ und destillire aus dem Balneo ein Wasser darvon herüber / darunter vermische frischer klein zerschnittener zarter Roßmarin-Zweiglein/ Lavendelblümlein/ eines jeden 2. Hände voll/ Spickblümlein/ Negelein / Zimmet / eines jeden 1. Untz/ langen Pfeffer/ Euphorbii, jedes 1. Quint, Pimpernellenwurtz 1. Untz; Alsdann geuß darzu guten Malvasier 2. Maas/ vermache das Glaß auf das beste / setze es 8. Tage lang an die Sonne/ rühre es aber alle Tage einmaln um/alsdann destillire es im Sande aus/ so ist es bereitet/ darmit reibe die Glieder/ es ist ein gewisses Mittel.

Ein Wasser wider die Lähme / so aus kalten Flüssen entsteher.

Nimm Lavendelblüh / Spicanardenblüh / rother Garten-Negelein/ jedes 1. Handvoll/ Gewürtz-Negelein 4. Loth/Bertramwurtzel 1. Loth/ Liebstöckelwurtzel 2. Loth/ Granatenblüh 1. Loth / Fœnum græcum, Lein-Saamen/ beyde gestossen/ jedes 1. Untz/ guten Brandwein 4. Pfund; Thue es zusammen in ein Glaß/ hernach herüber destilliret/ und dann die lahmen Glieder darmit geschmieret des Tages drey- oder viermalen / bringt die lahmen Glieder fein wieder zurecht.

Ein bewährtes Wasser wider den Stein.

Nimm Pimpernellen-Saamen 4. Loth / Eppich-Saamen / gemeinen Petersilien-Saamen / Meer-Hirß / Benedictenwurtzel / jedes 2. Loth; Zerstosse alles soviel immer möglichen ist/ besprenge es mit ein wenig starcken Wein-Essig/ alsdann vermische es mit genugsamen Bocks-Blut/ und destillire es in einem Balneo mit lindem Feuer in einem gläsernen Geschirr/hernach verwahre es wohl in einem Glaß / und so es die Noth erfordert / giebe auf einmalen 2. Untzen zu trincken/ es treibet gewaltig und bricht den Stein.

Der Frau Gräfin Fuggerin Grieß-Wasser.

Nimm guten Wacholder-Spiritum, Petersilien-Wasser/ Coppen-Wasser/ Pappeln-Wasser/ jedes ein halb Pfund/ Canden-Zucker 1. Pfund/ Rhabarbara ein halb Untz; Lasset alles in einem wohlvermachten Glaß 8. Tage lang an der Sonnen stehen/ schüttelt es aber täglichen ein paarmalen um/ dann trincket man Abends und Morgens darvon/ man wird Wunder sehen.

Köstliches Gurgel-Wasser.

Nimm Creutz-Salbey 1. Handvoll/ Lorbeer 2. Loth/ Muscatennuß 3. Quint, Negelein 1. Quint, Pappel-Rosen 1. Handvoll/ Rosenblätter ein halbe Handvoll/ Hönig ein Löffelvoll/ rothen Alaun 2. Quint; Dieses mit Wasser abgesotten/ und mit Maulbeer-Veil- oder Braunellen-Syrup wohl süß gemachet/ und dann den Mund und Hals fein warm darmit gegurgelt/ ist gut für die Mund-Fäulen.

Ein gewisses Wasser/ wann ein Mensch nicht harnen kan/ und grossen Schmertzen erleidet.

Nimm Mandelkern/ Pfirsingkern/ Marilleskern/ Kirschenkern/ Spillingkern/ Schlehenkern/ Pflaumenkern; Alle wohl abgeschälet und gesamlet/ wann man die Frucht also wohl zeitig geniesset/ dann mit Petersilien-Wasser wohl abgerieben/ und offt darvon getruncken/ das treibet den Urin mit Verwunderung.

Gutes blaues Augen-Wasser.

Nimm reinen Salmiac 2. Loth/ præparirter Tutia anderthalb Quint, Campher 1. Quint; Diese drey Stuck klein gestossen untereinander vermischt/ in ein messinges Becke gethan/ und ein Quärtel oder halbes Seidlein Wasser darauf gegossen/ mit einem Tuch wohl bedecket/ daß kein Staub darauf fället/ dann alle Tage zweymalen mit einem Rüthlein umgerühret/ und also 4. oder 5. Tage stehen lassen/ alsdann filtrire es durch ein Papier/ und thue es in ein Glaß/ lasse es 14. Tage stehen/ dann geuß es wieder in ein ander Glaß/ lasse es aber 14. Tage stehen/ damit es fein lauter werde/ dann geuß es ab in ein ander Glaß/ und verwahre es auf das beste. Von solchem Wässerlein über den andern Tage mit einem Federlein in die Augen-Winckel ein Tröpfflein oder zwey eingestrichen.

Ein bewährtes Wasser für alle Contracturen innerlich zu gebrauchen.

Nimm Lavendelblüh 4. Handvoll/ Roßmarinblüh 2. Hände voll/ Spickblumen 1. Handvoll/ Lorbeerblätter anderthalb Handvoll/ Florentin. Veilwurtz 8. Loth/ Pönienwurtz/ Schlüsselblümleinwurtz/ Eberwurtz/ eines jeden 6. Loth/ Zimmet 2. Loth/ Muscatenblüh/ Muscatennuß/ Cubeben/ Cordamümlein/ jedes 2. Quint; Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen in einem

grossen

grossen Glaß-Kolben gethan / darüber gegossen Salbey-Wasser ein halb Maas / Lindenblüh-Wasser 2. Maas / Lavendelblümlein-Wasser ein halb Maas / und 6. Tage miteinander wohl beitzen lassen / aber alle Tage fleissig umgerühret / und alsdann herüber destilliret / dann wieder zuruck auf die Species gegossen / und zum andermalen herüber destilliret / alsdann auf das beste verwahret. Von solchem Wasser zwey Löffelvoll voll auf einmaln genossen / stärcket die Krafft des Menschen / eröffnet die Schweiß-Löcher / und bringet die lahmen Glieder wieder zurechte / stillet das Lauffen in den Gliedern / und lässet die Glieder nicht leichtlich zu kurtz werden / und bewahret dieselben von Verabsterbung.

Wasser wider den Nieren-Stein.

Nimm frischen Rettich-Safft / Citronen-Safft / eines jeden anderthalb Pfund / Eisenkraut-Wasser / Steinbrech-Wasser / Genserich-Wasser / Betonien-Wasser / eines jeden ein Pfund / guten Regenspurger-Meth 2. Pfund / frischer wohlzeitiger Wacholderbeer 6. Loth / Meer-Rettich-Saamen / Fenchel-Saamen / Eniß-Saamen / Steinbrech-Saamen / Judenkirschen-Saamen / Nessel-Saamen / Sauerampffer-Saamen / Zwiebel-Saamen / Kletten-Saamen / eines jeden 3. Loth / Schlehen-Kern / Hirsen-Kern / Mespel-Kern / Meer-Hirsen / der 4. grössern abkühlenden ausgehilseten Saamen / Altheä-Saamen / eines jeden anderthalb Loth / gestossener Zimmet 6. Loth / calcinirter Eyerschalen 6. Loth / Wacholderbeer 8. Loth ; Vermischet alles wohl zerstossen / und lasset es etliche Tage in Digestione stehen / alsdann herüber destilliret. Darvon gibt man nach gereinigtem Leibe 1. Quint.

Gut und bewährtes Augen-Wasser.

Man nimmt weissen Wein / roth Rosen-Wasser / eines jeden ein halb Echtmaas ; Thue es zusammen in ein Glas / und thue darein Alöepatica, præparirter Tutia, feinen Zucker / jedes 4. Untz ; Ein jedes absonderlich zu Pulver gemacht / darnach das Glas wohl verstopfft / und im Sommer in die Sonne gesetzet / alle Tage drey oder viermalen wohl untereinander gerüttelt und umgerühret / dieses Wasser stärcket die Augen / und vertreibet alle Hitze und Flüsse derselben.

Fürtreffliches Puls-Wasser.

Nimm Weinrauten 5. Handvoll / rother dürrer Rosen / Wacholderbeer / jedes 5. Handvoll / Muscaten anderthalb Loth / Muscatenblüh 3. Quint, Negelein 2. Loth / Bibergeil anderthalb Loth ; Diese Stucke pulverisire und hacke alle klein / und geuß fünff Nössel guten sauren Wein-Eßig darauf / lasse es drey Wochen in gelinder Digestione stehen / dann destillire es herüber / thue wieder Rauten / und dürrer rother Rosenblätter / eines jeden 1. Handvoll / in ein reines Glas / geuß das Wasser darauf / und verwahre es / das bindet man schwachen Leuten mit einem Schwämmlein auf die Puls-Adern

an den Händen und Füssen / und folget darmit nach / es stärcket fürtrefflich.

Des Kayſers Caroli V. Haupt-Waſſer.

Nimm Mayenblümlein 3. Pfund / Lavendelblumen / Roßmarinblüh / jedes 1. Pfund / Majoran 5. Handvoll / Rauten 4. Handvoll / Betonien 6. Handvoll / Salbey 3. Handvoll; Diese Kräuter alle nacheinander / jedes zu seiner Zeit gesammlet / und allemalen in den Spiritum Vini gethan / biß man alle zusammen gebracht hat / darnach nimmt man der feinesten Zimmet 1. Pfund / Cubeben 3. Untz / Paradieß-Körner 5. Untz / Feldkümmel-Saamen / Muscatenblüh / Agtstein / eines jeden 3. Untz / Muscatennuß 4. Untz / Negelein 1. Untz / grauen Amber 4. Quint; Vermische alles gröblicht pulverisirt untereinander / thue es in obbesagten Spiritum Vini, und giesse noch 9. Maas guten Spanischen Wein darzu / lasse es ferner etliche Tage miteinander beitzen / alsdann herüber destilliret / den ersten und starcken Spiritum Vini besonders aufgefangen / und das übrige fast biß auf die Trockne abgezogen / dann auf das fleißigste verwahret. Dieser Spiritus ist dann fürtrefflich für den Schwindel und Dummel des Kopffes / stärcket das Gedächtnuß und das Gesicht / und ist wunderbarlich für den Schlag / halben Schlag / und andere dergleichen Kranckheiten.

Fürtrefflich bewährtes Bruſt-Waſſer.

Nimm Süßholtz / Florentin. Veilwurtz / kleiner Rosinlein / Mauerrauten / Hyssop / Kraußemüntz / Kornmüntz / Melissenkraut / Scabiosenkraut / wilder Salbey / Odermennig / Hirschzungenblätter / Datteln / jedes 3. Loth / Wermuth anderthalb Loth / Saffran 1. Quint, Negelein 1. Quint, feiner Zimmet 1. Quint, Coriander ein halb Loth; Diese Stücke mache zimlich klein / und geuß 4. Kannen Ziegen-Milch darauf / thue es in ein sehr groß Glas / daß es geraum darinn stehet / oder theile es in zwey mässige Gläser / keines gar voll / vermache das gantz feste / und laß 4. Wochen an der heissen Sonnen stehen / darnach destillire das durch ein Helm / und verwahre es wohl / daß kein Geruch noch Krafft darvon gehet / dann fasse es in ein Glas / und verwahre es wohl / der Mensch / welcher sich vor der Brust-Kranckheit besorget / und allbereit hustet und dorret / der trincke alle Morgen das Wasser drey Löffel voll durch das gantze Jahr / er wird Besserung finden / es heylet Lungen und Leber / reiniget die Brust / und macht guten Athem / und giebt der Leber Krafft ein rein gut Geblüt zu erwecken.

Herrlich Hertz-stärckendes Waſſer.

Nimm feiner Zimmet 1. Loth / Negelein / Muscatennuß / Muscatenblüh / jedes ein halb Loth / Ingwer / Galgant / Cordamömel / Pariß-Körner / Eniß / Kümmel / jedes 1. Quint, Salbey / Müntz / gefeinter Röslein / welschen Quendel / Roßmarin / Poley / Camillen / Miltzkraut / Lavendel / Meerwurtz / jedes 1. Handvoll; Thue das alles nach Gebühr in zwey Maas guten alten Rhein-

Wein /

Wein / lasse es zwey Tage miteinander beitzen / rühre es bißweilen um / dann destillire es über den Helm herüber / und fahe den ersten Spiritum, als das kräfftigste / besonders auf. Dieses Wasser stärcket die Lebens-Geister über die Massen / erhält die Krafft der Jugend. Ist gut für alle Anstösse und Kranckheiten / welche von kalten Feuchtigkeiten herkommen / für das Gicht oder Paralysin, für den Schlag / für die Zusammenziehung der Spann-Adern (contractiones Nervorum) es hilfft zum Empfangen und Fruchtbarkeit der Weiber / ist auch trefflich für das kalte Podagra oder Glieder-Wehe; für den Stein / und den Grieß / für Nieren-Schmertzen und Zahnwehe. Summa / es wird noch besser / wann man es den gantzen Sommer durch an die Sonne setzet.

Ein herrliches Wasser wider das Aufsteigen der Mutter.

Nimm Zittwer 4. Loth / wilden Möhren-Saamen 4. Loth / grüner Liebstöckel-Wurtzel 4. Loth / rother Myrrhen 1. Loth / Bibergeil 1. Loth / Betonien-Wurtzel 8. Loth / grüner Eychen-Mispel / der in Abnehmen des Mondes geschnitten ist / 8. Loth / Katzen-Müntz / die grün seyn / 8. Loth; Das stosse alles gröblicht / die Mispeln aber lasse feylen / thue dann alles zusammen in ein Glas / und geuß drey guter Maas Mutterkraut-Wasser darauf / mache es fest zu / daß keine Krafft daraus kan / laß 9. Tage stehen / darnach destillire es aus dem Sand herüber / und verwahre es fleissig.

Ein köstliches Gulden-Wasser zubereiten.

Nehmet Muscatnuß 12. Loth / Roßmarin / Rauten / Coriander / jedes 4. Loth / Muscatblüh / Jngwer / Negelein / Pariß-Körner / Pfeffer / Cubeben / jedes 1. Loth; Thut alles zusammen in ein zinnern Gefäß oder Kanne / giesset guten alten Wein darüber / lassets 14. Tag und Nacht also stehen / doch wohl vermacht / darnach seyhet den Wein darvon durch ein Tuch / stosset die Gewürtz klein / wie ein Brey / thuts hernach wider in den Wein / und destillirets davon / Morgens und Abends einen guten Löffelvoll getruncken / erquicket das Hertz / stärcket alle Glieder / und labet kräfftiglich.

Ein köstlich Muscaten-Oel zubereiten.

Nehmet frische Muscaten / zerquetschet die / thut sie in einen weiten Kolben / giesset ein wenig guten gebrannten Wein darüber / daß es die Nüsse anfeucht / lassets also wohl verstopfft stehen zwey oder drey Tage / rührets aber alle Tage einmaln wohl um / giesset dann soviel Rosen-Wasser darzu / daß vier quer Finger darüber gehet / setzet dann den Helm darauf / verlutirts wohl / destillirts mit einem kleinen Feuer / wann das Oel kommt / so setzet ein ander Glas darunter / und machet ein starck Feuer / daß das Oel rein heraus kommet.

Ein köstlich Oel von allerley Blumen zubereiten.

Nehmet geschelte und gestossene Mandeln / soviel ihr wollet / der Blumen auch soviel / thut es dicht aufeinander / eine Lage Blumen und eine Lage Man-

deln/ und also eines um das andere/lassets an einem feuchten Ort zehen Tage stehen/ pressets dann wohl aus/ und machet das Oel. Auf solche Art kan man von allerhand Blumen bereiten.

Ein sehr gut Fuchs-Oel zubereiten.

Nehmet das Feiste von Fuchsen ein halb Pfund/ gut frisch Baumöl anderthalb Pfund/ zerlasset das Fette/ und seyhet es durch ein leinen Tuch/ daß es rein werde/ dann thut es in das Baumöl/ lassets fein sittlich miteinander zergehen/ und rühret es wohl herum/ dann thut es in ein wohlvermacht gläsern Gefäß/ lassets stehen. Diß Oel ist köstlich zu allen verlahmten Gliedern/ dienet auch trefflich zum Ruckenwehe und Schmertzen der Nieren.

Guten Kirschen-Brandwein/ welcher bey vielen probirt/ und in der Pest-Zeit aus der Massen mit GOttes Hülffe gut befunden worden/ und also/ seiner fürtrefflichen Würckung wegen/ sehr hoch zu æstimiren.

Ich will euch eine Manier Brandwein von Kirschen zu machen weisen/ welches eine vortreffliche Composition ist/ um den alten Magen/ der wegen Mangel natürlicher Wärme nicht wohl verdauen kan/ wieder zu erwärmen. Dieser Brandwein ist auch allen Menschen/ von was Alter sie sind/ sehr dienstlich/ sonderlich denjenigen/ welche Hertzwehe und mit einer Art Colica geplaget sind/ so gemeiniglich von Nebel und Kälte kommet. Dieser Brandwein stärcket den Menschen/ und bringt ihme zu seiner vollkommenen Gesundheit/ so dienet auch selbiger den gebährenden Frauen/ weil er ihnen Krafft und Muth giebet. Dieses zu machen/ nehmet ihr des guten Brandwein 2. Quart/ (ist er zuvor abgezogen/ so ist es so viel besser) der schönsten und grösten Kirschen/ von denen ihr nur die Stengel thut/ 1. Pfund/ Zucker 1. Pfund/ Zimmet 1. Loth/ Gewürtz-Negelein 1. Loth; Dieses alles thut ihr in eine gläserne Flaschen/ und lasst sie biß zu Ende der Hundstage an der Sonnen stehen/ rühret auch selbiges zuweilen mit einem Stecken/ und schüttelt die Flaschen herum/ daß das unterste oben komme/ und sich alles untereinander mische. Man muß aber die Flasche allezeit wohl verkleibet halten/ daß die Krafft oben nicht heraus gehe. Man nimmt zur Zeit von diesem Brandwein einen silbernen Löffelvoll/ und eine von denen darein liegenden Kirschen/ welche man mit einem spitzigen Drath/ als ein Fischangel gemacht/ heraus ziehet. Zur Zeit der Pest ist dieses ein trefflich Præservativ, und möget ihr diesen alle Morgen nüchtern selbst gebrauchen/ und euern Haußgenossen davon geben/ dieses aber ist in acht zu nehmen/ daß sie eine halbe Stunde darauf fasten/ damit dieser Composition Spiritus sich durch den gantzen Leib ausbreiten möge.

Ein gut Elixir vor alle Kranckheiten.

Nimm Aloës 2. Loth/ Oesterreicher Saffran 1. Quint, Rhabarbara

ein

ein halb Loth / Agaric. 1. Quint, rother Myrrhen 1. Quint, Zittwer ein halb Quint, Gentian. ein halb Quint, Theriac. ein halb Quint, Angelicæ ein halb Loth / Spiritus Vitrioli ein halb Loth / Spiritus Salis ein halb Loth; Diese Species thue in ein Glas / gieß darüber ein Maas des besten Rheinischen oder andern mit Löffelkraut abgezogenen Brandweins / binde das Glas fest zu / daß daß keine Lufft darzu kommen kan / lasse es hernach destilliren / daß es gantz klar wird.

Gebrauch und Nutzen.

(1.) Dieses Elixir 30. 40. biß 50. Tropffen alle Morgen eingenommen in ein wenig Wein / so ist der Mensch / nechst GOtt / sicher vor der Pest 24. Stunden. (2.) So einem ein kalt Fieber anstösst / der nehme einen halben Löffel von diesem Elixir, und schwitze darauf. (3.) Machet es ein gut Gedächtnuß. (4.) Schärffet es das Angesichte / und vertreibet die Flüsse. (5.) Stärcket es alle menschliche Glieder. (6.) Wehret es der Colic. (7.) Erhält es den Leib in steter Gesundheit. (8.) Hilfft es wider den Schaarbock. (9.) Wann der Mensch sich unpäßlich befindet / kan er von diesem Elixir nehmen / und darauf schwitzen. (10.) Es kan auch den jungen Kindern von zwey Jahren 10. Tropffen gegeben werden.

CAPUT IV.

Von allerhand wohlriechenden und andern fürtrefflichen Schminck-Wassern / absonderlich für das Frauen-Zimmer.

Wohlriechend Wasser / so dem Frauen-Zimmer sehr annehmlich.

MAn nimt des allerbesten wohlriechenden Rosen-Wassers 10. Pfund / des wohlriechenden Pomerantzenblüh-Wassers 2. Pfund / Lavendel- Majoran- und Roßmarin-Wassers / jedes 1. Pfund / thut darein gefeinter Röslein / Lavendel- und Spickblümlein / gelben Veil / und Pomerantzenblüh / jedes 4. Loth / Negelein / Zimmet / jedes 1. Loth / Muscatenblüh / Cordamümlein / jedes 2. Quint, Florentinische Veilwurtz 6. Loth / Storax. calam. Benzoë, jedes 2. Loth / Citronen-Schalen / gelben Sandel / jedes 1. Loth / Bisam und Ambra / jedes 1. Quint; Vermische alles wohl untereinander / lasse es 8. Tage lang miteinander beitzen / dann destillire es mit gelindem Feuer herüber / so erlanget man ein gar lieblich- und wohlriechendes Wasser / so nicht allein zum Geruch / zu den Kleidern / und zum Schmuck des Frauen-Zimmers sehr dienlich / sondern auch zu dem Schwindel / Ohnmachten / Schlag und andern Haupt-Beschwehrungen zu gebrauchen / wann man Tüchlein darein netzet / und über das Haupt schläget / es stillet auch das Hertzpochen / warm über die rechte Seiten geschlagen; ingleichen dienet es wider die Kranckheiten / so von Gifft ihren Ursprung haben.

Ein

Ein wohlriechendes Engel-Wasser.

Man nimmt des besten Rosen-Wassers / Pomerantzenblüh-Citronen-Garten-Negelein-Basilien-gelb Veil- und Zimmet-Wassers / eines jeden 4. Loth; Vermischt es untereinander/ darein thut man Florentinischen Veil 4. Loth/ Gewürtz-Negelein/ 2. Loth / feiner Zimmet / Paradießholtz/ Rosenholtz/ gelben Sandel/ jedes 4. Loth/ Benzoë, Storax calam. Laudani, jedes 2. Loth/ mit Zucker abgeriebenen Bisam und Ambra / jedes 1. Quint, dünnausgeschnittner Citronen-Schalen 4. Loth; Lasset es miteinander 8. Tage lang beitzen / alsdann herüber destilliren / so bekommet man ein fürtrefflich wohlriechendes Wasser / welches man dann zu allerhand Galanterien gebrauchen kan.

Fürtrefflich wohlriechendes Haupt- und Hertz-stärckendes Rosen-Wasser.

Man nimmt gantz frischer gepflockter Ulmer-Röslein von aller Unreinigkeit gesäubert 2. Pfund/ weiß und gelben wohlriechenden Sandel/ des besten Storax calam. Benzoë, Zimmet/ jedes 1. Loth/ Negelein/ Muscatenblüh/ Laudani, jedes 2. Quint, Bisam 16. Gran/ grauen Amber 4. Gran/ vermischt es dann alles wohl untereinander. Mit diesem Pulver bestreuet man dann hin und wieder die Rosen-Blätter/ giest darauf des besten Rosen- und Pomerantzenblüh-Wassers / eines jeden 4. Pfund / verstopfft das Glaß auf das beste/ setzet es dann ein Monat lang in warmen Roß-Mist / endlichen destilliret man es mit lindem Feuer herüber/ so bekommet man ein fürtreffliches Rosen-Wasser/ so in allen Gemüths-Affecten sehr dienlich ist.

Oder: Man nimmt frischer Rosen-Blätter 2. Pfund/ weissen wohlriechenden Sandel/ des besten Storax, Benzoë, Zimmet/ jedes 2. Quint, Negelein/ Laudani, jedes 1. Quint, Bisam 12. Gran/ Ambra 6. Gran; die Specereyen vermischt man alle klein pulverisirt untereinander/ mit diesem Pulver bestreuet man allenthalben die Rosen-Blätter / thut es darauf in ein Glaß/ verstopfft dasselbige auf das beste / lasset es ein Monatlang in Roß-Mist stehen / endlichen destilliret man es herüber / so erlanget man ein fürtrefflich-wohlriechendes Wasser.

Wohlriechendes Schlag-Wasser oder Spiritus Apoplecticus.

Man nimmt des besten alten Rhein-Weins 12. Pfund / wohlriechend Rosen-Wasser 6. Pfund / rother Rosen-Blätter oder gefeinter Röslein 3. Pfund / Lavendel- und Spickblümlein- Salbey- Roßmarin- Pomerantzen- und Jesminblüh- Ochsenzungen- Borragen- blauen Veil-Blümlein/ Arabischer Stöchas-Blümlein / jedes 4. Loth/ Majenblümlein 1. Pfund / Lindenblüh ein halb Pfund/ gelber Veil-Blümlein ein halb Pfund/ feiner Zimmet/ Negelein / Cordamümlein / Muscatenblüh/ Pariß-Körner/ jedes 8. Loth / Storax calam. 2. Loth/ Storax liquidæ 2. Quint, Benzoë 4. Loth/ gelben Sandel

del und Paradießholtz / jedes 2. Loth; Vermische alles wohl untereinander / lasse es 4. Wochen lang miteinander beitzen / dann destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / thue Bisam und Ambra jedes ein halb Quint klein gerieben darein / verbinde das Glas auf das beste / lasse es eine Zeit lang an der Sonnen stehen / so erlanget man einen fürtrefflichen Spiritum Apoplecticum, in welchen man Schwämmlein netzen / und in metallinen Gefäßlein bey sich tragen / und offt daran riechen kan / so stärcket solcher Geruch das Haupt und Gedächtnuß fürtrefflich.

Wohlriechendes und Hauptstärckendes Wasser.

Nimm des besten wohlriechenden Rosen-Wassers ein Pfund / des besten Zimmet-Wassers ein Pfund / Pomerantzenblüh- Lavendel- und gelb Veil-Wasser / jedes 4. Loth / Roßmarin- und Basilien-Wasser / jedes 4. Loth / vermischt es untereinander / thut darein des feinesten Bisams und Ambra / jedes 2. Quint, Benzoë und Storax, jedes 2. Loth / verbindet das Glaß auf das beste / und lasset es ein Monat lang an der Sonnen stehet / so ist es bereitet.

Oder: Nimm der feinesten Zimmet / Negelein / Muscatenblüh / Cordamümlein / Pariß-Körner / Rhodisser- Paradieß- und gelb Sandel-Holtz / Benzoë Storax calam. jedes 2. Loth / dünn-ausgeschnittner Citronen-Schalen Muscatennuß / Veilwurtz / jedes 3. Loth: Alles klein zerschnitten und zerstossen / und folgende Wasser darauf gegossen / so viel man will / digeriret es etliche Tage / dann destilliret man es herüber. Obbesagte Wasser sind diese: Rosen- Roßmarin- Pomerantzenblüh- Lavendel- Majoran- Basilien- und gelb Veil-Wasser / eines soviel als des andern / Majenblümlein Wasser q. s. Diese wohlriechende Wasser sind trefflich gut / und absonderlich bey grossen Herren und Frauenzimmer / dann sie ermuntern alle Lebens-Geister / stärcken das Gedächtnuß / verhüten den Schlag / und bringen einen fürtrefflichen Geruch.

Fürtrefflich Hertz-stärckendes Zimmet-Wasser.

Nimm der schärffesten Zimmet 20. Untzen / der schönesten frischesten Citronen an der Zahl 6. frischer Pomerantzen an der Zahl 3. Veilwurtz 8. Loth / mit Saltz eingebeitzter Rosenblätter 5. Pfund / gemein Saltz drey guter Handvoll / Weinstein 8. Loth / darüber giesse des besten wohlriechenden Rosen Ochsenzungen- und Borragenblümlein-Wassers / eines jeden anderhalb Pfund / des besten rectificirten Spiritus Vini 8. Pfund / lasset es in einem wohlvermachten Geschirr 14. Tage lang miteinander beitzen / dann giesset man noch mehr frisch Brunnen-Wasser daran / und destilliret es mit gelindem Feuer nach der Kunst herüber / so hat man ein wohlriechendes kräfftiges Zimmet-Wasser.

Fürtreffliches und ganz besonderes Rosen-Wasser.

Nimm frischer wohlriechender Rosenblätter soviel du wilst/ lasse es nur ein wenig welck werden / darnach zerschneide es klein / thue es in einen verglasten Hafen mit etwas gestoßnen Negelein/Florentinischer Veilwurtz und Pomerantzenblüh ; vermische es wohl untereinander / und verbinde es mit einem gewirten Tuch auf das beste/ lege einen Deckel darauf/ setze es in einen Wein-Keller / lasse es ein Wochen 5. oder 6. stehen / darnach destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber.

Fürtreffliche Amber-Essenz.

Man nimmt unverfälscht Ambergryß 6. Scrupel/ des feinesten Bisams 3. Scrupel/ des feinesten weissen Canden-Zuckers 2. Loth / reibet es auf das beste untereinander/ thut es dann in einen reinen Glas-Kolben/ giest darauf des besten Hertz-Carfunckel-Wassers / des besten Zimmet-Wassers / eines jeden 6. Loth/ verbindet dann das Glaß auf das beste/ stellet es eine Zeitlang in gelinde Digestion, nach solchem filtriret und verwahret man es in einem wohlvermachten Glas auf das beste. Was nun in filtro zuruck geblieben/ und noch etwas Geruchs in sich hat / kan man zum äusserlichen Gebrauch wohl aufbehalten. Von dieser Essenz kan man von einem halben biß gantzen Quint in guten alten Rhein- oder Spanischen Wein einnehmen/ so stärcket es alle Lebens-Geister fürtrefflich.

Wohlriechendes Frauenzimmer-Wasser.

Man nimmt des besten wohlriechenden Rosen-Wassers 12. Pfund/des feinesten Zimmet-Wassers 4. Pfund/ Pomerantzenblüh- Lavendel- Gewürtz- Negelein- gelb Veil- Basilien- und Citronen-Wassers / eines jeden ein halb Pfund / thut darein Lavendel- und Spickblümlein / Pomerantzen- und Jesmin-Blüh/ Garten-Negelein/ Majoran/ Basilien / Thymian / und Saturey/ Rosen-Blätter / jedes ein Handvoll/ Gewürtz-Negelein/ Zimmet/ Muscatenblüh / Cordamümlein / Pariß-Körner / runder Cyper- und Florentinischer Veilwurtz/dünn-aus geschnittner Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ gelben Sandel und Paradießholtz / eines jeden 2. Loth / Bisam / Ambra und Zibeth / jedes 1. Quint, Storax calam und Benzoë, jedes 2. Loth/ wann nun alles wohl untereinander vermischet ist / verbindet man das Glaß auf das beste / und lässet es zwey Monat lang in einem Weinkeller beitzen/ dann destiliret man es mit lindem Feuer herüber / und verwahret es dann auf das beste/ je älter solches Wasser nun wird/ je edler und wohlriechender es auch seyn wird.

Oder: Nimm Rosen-Blätter/ wohlriechender Graß-Negelein/ Roßmarin- und Pomerantzenblüh/ Lavendel- und Spickblümlein/ Basilien/ Majoran/ Saturey und Thymian/ gelben Veil und Jeßminblüh/ jedes 6. Loth/ des besten Zimmet 12. Loth / Benzoë, Storax calam. jedes 2. Loth / frischer

dünn-

dünn-ausgeschnüttner Citronen-Schalen 8. Loth; vermische alles klein zerschnitten untereinander / thue es in einen Glaß-Kolben / und giesse darüber 5. Maas des besten Rosen-Wassers / 2. Maaß Eisenkraut- und 1. Maaß Majoran-Wasser / verbinde den Glaß-Kolben auf das beste / lasse es vier Wochen lang miteinander beitzen / dann destillire es in Balneo Mariæ auf die Trockne herüber / so ist es bereitet. Alsdann hänge Bisam und Ambra / eines jeden ein halb Quint, in einem seidlen Tüchlein darein / so hat man ein herzliches Wasser für das Hauptwehe / welchem keines zu vergleichen seyn mag / wann man nur offt daran riechet / oder das Haupt zum öfftern darmit anstreichet.

Wohlriechendes Haupt-Wasser.

Nimm fein Rosen-Wasser 2. Maas / darunter giesse des besten Zimmet-Wassers ein halb Pfund / Pomerantzenblüh und Lavendelblümlein und Gewürtz-Negelein-Wasser / eines jeden 8. Loth / darein hänge unverfälschten Bisam 1. Quint, lasse es eine Zeitlang an der Sonnen stehen / so bekommt es einen lieblichen und anmuthigen Geruch / doch mercke / der Bisam solle zuvor in einen Agathinen Mörser fein wohl abgerieben / und hernach mit dem Wasser vermischet werden / so riecht es viel lieblicher / als wann man den Bisam darmit destilliren will / dann in der Destillation verliehret er zum öfftern seine Krafft / und wird schwächer. Man mag den Bisam auch wohl in den Helm hängen / daß die Kräfften des Spiritus durch ihn gehen / dann werden die Wasser gleicher Gestalt wohlriechend und lieblich darvon.

Ein kräfftiges wohlriechendes Wasser aus den Negelein oder Graßblumen zu destilliren.

Man nimmt eine zimliche Quantität Negelein oder Graßblumen / schneidet die Blätlein sauber ab / thut es in einen Glaß-Kolben / und giest darauf guten Spiritum Vini, lasset es zwey oder drey Tage in gelinder Digestione stehen / darnach thut man es in einen Glaß-Kolben mit einem ungebleichten Tuch oder Canefas bedeckt / und Glaßblumen darauf geleget / damit der Spiritus, der durch die Blumen aufsteiget / eine hübsche Farbe bekomme / darnach setzet man den Helm darauf / und einen Vorlag dafür und destilliret den Spiritum, welchen man mit Graßblumen-Safft und feinen Zucker süß machen solle. Man kan auch / so man will / etwas Bisam und Amber zu den Blumen auf gedachten Canefas legen / so wird solcher Spiritus noch anmuthiger.

Das volle Negelein-Wasser sehr kräfftig und gut zu destilliren.

Man nimmt feiner Zimmet / Negelein / Muscaten / Muscatenblüh / Cordamümlein / Paradieß Rhodisser- und gelb Sandel-Holtz / eines jeden 1. Loth / zerschneidet es gröblicht / giest darauf guten Spanischen Wein ein Maas /

vermacht das Glas auf das beste / und lässet es vier Wochen lang stehen / dann giesse den Wein ab / nimm das Gewürtze aus / zerstosse es zu einem Mus/ thue wieder in das Glas/ und giesse wieder ein halb Maas Spanischen Wein darüber/ lasse es wieder beitzen 14. Tage lang/ dann presse oder zwinge den Wein durch ein rein Tüchlein/ nimm alsdann zwey Pfund von den besten dicken oder vollen Garten-Negelein abgezupffter Blätlein / thue solche in ein rein Geschirr / giesse beyderley obige Gewürtz-Weine darauf / vermache das Geschirr auf das beste/ daß keine Krafft entgehen möge/ lasse es 14. Tage lang stehen / dann destillire es herüber / thue wieder ein Pfund besagter Nelckenblätlein in das Geschirr mit frischem Wein/ vermische das obige in dem Tüchlein gebliebene Gewürtze darunter/ lasse es 14. Tage lang stehen/ dann destillire es auch herüber/ thue es zu dem ersten / so hat man ein sehr kräfftiges Nelcken-Wasser. Dieses Wasser ist dann eine treffliche Stärcke schwachen Weibern/ wann sie sich und die Kinder schwach befinden/ es gibt grosse Krafft krancken Leuten / Jungen und Alten / auch in Kinds-Nöthen / ist gar gelind und lieblich zu trincken.

Das gelbe Veil-Wasser köstlich zu destilliren.

Nimm abgezupffter und von allen grünen befreyter gelber Veil-Blätlein 2. Pfund / Gewürtz-Negelein klein gestossen 3. Loth / gefeilt Sassafraßholtz 4. Loth / giesse darüber guten alten Rheinwein / lasse es 4. Wochen lang beitzen / dann destillire es herüber / und verwahre es auf das beste / dessen Kräfften sind nicht zu beschreiben.

Wohlriechend Rosen-Wasser zu brennen.

Man nimmt von den doppelten Provintz-Rosen ohngefehr tausend Stücke / pflücket derselben Blätter ab / thut sie in den Kessel / oder Geschirr / worinnen man sie destilliren will / giesset darauf 12. Maß Wassers / destillirets hernach so lange/ biß das Wasser keinen Geruch mehr hat; Man muß aber fleißig Achtung geben / daß das Feuer nicht zu starck seye / dann die Rosen/ wann sie zu sehr unterhitzet werden/ fliegen auf/ und stossen den Helm von Brennkolben oder Kessel herab.

NB. Das frische destillirte Rosen-Wasser hat anfänglich nach dem Destilliren einen unangenehmen und widerwärtigen Geruch / wann es aber ein oder zwey Monat gestanden/ so verliehret es denselbigen/ und kommet der eigentliche/ liebliche und angenehme Geruch wieder.

Wohlgeschmack Rosen-Wasser zu destilliren.

Rosæ contundantur & incidantur, pone ad vitrum in M. B. ad digerendum ad dies 4. vel 5. postea destilla lento igne.

Alii in Alembicum ponunt folia Rosarum in panno ligata.

Alii ponunt Rosas in ampullam & aspergunt modico Vino malvatico, & iterum ponunt Rosas sic stratificando, deinde destillant, stent prius ad dies aliquot in digestione.

Aqua

Aqua Regia hæc est.

℞. Caryophyllorum contusorum ℥j. Aquæ Rosarum ℔ij. destilla.

Ego Spiritum Rosarum & ex aliis herbis sic facio:

Rosas vel herbas contundo, pono in vitro ad locum tepentem ad digerendum ad dies aliquot 12. vel 14. postea destillo, habeo Spiritum instar Vini sublimati odoratissimum.

Guter Rosen-Spiritus, wie auch andere aus allen andern Kräutern und Blumen zu bereiten.

Weichet die Rosen in ihrem eignen Safft / und thut darzu / wann sie mäßig warm sind / eine gebührende Proportion entweder von Geist oder Sauerteig / biß es starck rieche / und anfahe / wie ein Eßig zu schmäcken / alsdann destillire es in Balneo, in gläsernen Kolben und Helm / so lange als einiger Geruch von Rosen kommet / alsdann rectificire es so offt / biß man einen vollkommenen Rosen-Geist oder Spiritum erlanget hat. Auch kan man den Safft von Rosen allein gähren lassen / und ihn hernach destilliren.

Fürtreffliches Rosen-Wasser zu destilliren.

Man bindet ein härin Tuch oben über einen Glas-Kolben / darauf leget man eine gute Parthey Rosen-Blätter / entweder trocken odee halb trocken / und destillret die Rosen also herüber / so wird es beydes im Geruch und Farbe schön herüber steigen / destilliret es entweder in Balneo oder Aschen / dieses Wasser kan man wieder über frische Rosen-Blätter destilliren.

Eine geschwinde Art Rosen zu destilliren.

Man stösset die Blätter / und drucket den Safft heraus / denselben destilliret man Anfangs / und hernach die Blätter / so kan man mehr in einem Gefässe ausrichten / als andere in drey oder vieren. Und dieses Wasser ist so gut zur Artzney / als ein einiges anderes / und dienet genugsam zu allen Syrupen / Decocten ꝛc. doch riechet es eben nicht so vollkommen gut.

Oder: Das Rosen-Wasser kan man / zu welcher Zeit des Jahrs man will / destilliren / man thut erstlichen alle angekommene Blätter weg / und pflücket die andern auf ein rein Tüchlein / und lässet sie darauf vor einem Fenster liegen drey oder vier Stunden / oder wo Thau darauf ist / biß selbiger abgetrucknet seye. Thut sie alsdann in grosse Töpffe mit langen Hälsen / und inwendig wohl glassuret / und wann sie voll sind / so stopffet man sie mit gutem Karck zu / und verkleibet sie mit Wachs / und setzet sie also an einen kühlen Ort / so halten sie sich sehr lange / und können dann bey guter Muß / wann man will / destilliret werden. Auf diese Weise kan man Rosen-Wasser gutes Kauffes destilliren / wann man sie bey guter Zeit kauffet und einleget. Etliche sind der Meynung / daß wann man zerbrochenen Sauerteig mitten unter diese Blätter stecket / daß man alsdann in der Destillation einen vollkommenen Rosen-Eßig / ohne Zuthun anderes Eßigs bekommen solle. Auch weiß ich

wohl/ daß man Rosen gut behalten habe in Gefäsen/ welche vorhero mit heissem Wasser (darinnen Rosen-Blätter gekochet) umgespühlet waren/ und hernach auswendig herum mit Pech begossen/ daß keine Lufft darzu kommen konnte.

Rosen-Wasser/ oder andere destillirte Wasser/ wann sie Feces gesetzet haben/ und verderben wollen/ wieder zu recht zu bringen.

Man giesset dergleichen Rosen-Wasser wieder auf frische oder gebrochene Rosen/ Kuchen/ und wann es drey oder vier Stunden gestanden/ so destilliret man es wieder mit gelindem Feuer/thut es in einen Kolben/wiewol es in Balneo besser wäre/ dann wann man es zu lange destilliret/ möchten die Rosen anbrennen/ und den Geruch gar verderben.

Sehr kräfftiges aromatisirtes Rosen-Wasser.

Nimm Heyd-Rosen (Rosarum sylvestrium) auf zwey Maaß-Kannen voll gehackt/darzu nimm Muscaten/ Muscatenblüh/Negelein/ Zimmet/ jedes 2. Quint, Campher ein halb Quint, Veil-Wurtz ein halbe Untz: Alles zerstossen/ gieß darauf guten Malvasier/ Lavendel und Rosen-Wasser/ eines jeden 1. Quärtlein; vermische es wohl untereinander/ lasse es 8. Tage lang beitzen/ dann destillire es aus dem Balneo herüber.

Noch ein anderes/ so sehr kräfftig und wohlriechend ist.

Nimm Rosen-Wasser 3. Pfund/thue darein Gewürtz-Negelein 4. Loth/ Muscatblüh 2. Loth/Zimmet 1. Loth/Veil-Wurtz 8. Loth/Campher 1. Quint, Bisam 1. Scrupel/ lasse es 8. Tage lang miteinander beitzen/ dann destillire es aus dem Balneo herüber ꝛc.

Aqua Cosmetica, so ein schön zart Angesicht und eine schöne Haut machet.

Nimm Aq. omnium florum 1. Untz/ Fröschleich-weiß Rosen-weiß Lilien-Weißwurtz- und Bohnenblüh-Wasser/ eines jeden ein halbe Untz/ Aq. pulpæ citri ein halbe Untz/ des in Keller geflossnen Weinstein-Oels 2. Quint, schönen Bleyzucker 1. Scrupel/ Venedischen Borax/ Bleyweiß/ jeden ein halb Quint, Campher ein halben Scrupel/ Mercurii dulcific. 8. Gran; vermische alles auf das beste untereinander/ wohl aufgeschüttelt mit dem Pensel zugebrauchen.

Nimm Bohnenblüh-Rosen- und Fröschleich-Wasser/ eines jeden ein halb Pfund/ Pomerantzenblüh-Wasser 1. Untz; vermische es untereinander/ diß Wasser brauchet man zum abwischen.

Tinctura Cosmetica Excellentissima.

Nimm Mercurii Vitæ, Tartari purificati, eines so viel als des andern/ so viel man will/ dieses in einen glasurten Topff mit Wasser gekochet/so lange/ biß sich das Wasser nicht mehr tingiret/ lasse es dann trocken werden/ gieisse

einen

einen Spiritum Vini darauf / lasse es stehen / biß er sich roth färbet / so lasse ihn evaporiren / so bleibt ein rothes Pulver: Nimm hujus pulveris, soviel man zwischen zweyen Fingern fassen kan / Benzoë, soviel man wieder mit zweyen Fingern halten kan / Storac. calam wieder soviel; dieses wohl untereinander gemischet / und in einen Kolben gethan / Spiritum Vini darauf gegossen / und und eine rothe Tinctur heraus gezogen / zu dieser Tinctur nimm Ambræ in Rosen-Spiritu solviret q. p.

NB. Es nimmt alle Flecken des Angesichts hinweg ohne einigen Schaden ꝛc.

Bewährtes Wasser wider die Sommer-Flecken.

Nimm lebendigen Schwefel 2. Quint, Salmiac 1. Quint, Campher anderthalb Quint, præpar. Tutiæ 4. Scrupel / Mercurii sublimati 5. Gran / Frösch-leich- weiß Lilien-Seeblumen-Wasser / Aq. omnium florum, jedes 2. Untz; vermische alles wohl untereinander.

Tinctura Cosmetica, oder Schönheits-Essenz.

Nimm Storax calam. der feinesten Benzoë, jedes 2. Quint, Schwefelblumen / frischen Wallrath und Peruvianischen Balsam / jedes ein halb Quint, darüber giesse des besten rectific. Spiritus Vini, oder welches besser ist / Ungarischen Wassers 7. Untz; verstopffe das Glas auf das beste / und lasse es so lange in gelinder Digestione stehen / biß alle Tinctur ausgezogen / dann giesse es ab / filtrirs / und verwahre es auf das beste.

Salbe wider die Sommer-Flecken.

Nimm Rosen-Sälblein 1. Untz / des süssen Mercurii sublimati oder Mercurii præcipitati ein halb Quint, Campher 15. Gran; vermische es untereinander zu einem Sälblein.

Oder: Nimm Silberglett / Mastix / Weyrauch / Gummi Arabici, weissen Ingwer / Gallmey / jedes 2. Quint, lebendigen Schwefel / rohen Alaun / Campher / eines jeden 3. Quint; Infunde cum vino in sacculo & servetur usui probatissimum.

Unguentum Cosmeticum.

Nimm der besten in Citronen-Safft aufgelöster Venedischer Sayfen 12. Untz / Jungfern-Hönig 4. Untz / Cosmet. Mercurial. weissen Candenzucker / Florentin. Veil-Wurtz / jedes 1. Untz / des weissen Salis Tartari und spermatis Ceti, Alum. sacch. Vened. Borax / jedes ein halb Untz / Peruvianischen Balsam 2. Quint, Galliæ Mosch. 1. Quint, Rhodißerholtz-Zimmet-Negelein- und Lavendel-Oel / eines jeden 1. Scrupel; vermische es untereinander zu einem Balsam.

Wohlriechender Sayfen-Balsam / so das Angesicht und Hände / wann man sich darmit wäscher / Schneeweiß und zart macher.

Nimm

Nimm gedörrter und pulverisirter Venedischer Sayfen 1. Pfund / zerlasse solche in einen filtrirten Citronen-Safft q. s. darunter vermische des besten Venedischen Borax 8. Loth / schön ausgeglüt Sal Tartari, schönen hellen Alaun / jedes 8. Loth / weissen Candenzucker / Mercurii sublimati dulcis und zart-gemahlner Veilwurtz / jedes 2. Loth / wohlriechenden Peruvianischen Balsam 4. Loth / Galliæ & Alyptæ Moschatæ, jedes 1. Quint, destillirt Rhodißerholtz- Zimmet- Negelein- Pomerantzen- Bergamotten- und Citronen-Oel 1. Scrupel / des Magisterii Marcasitæ und zart pulverisirten Venedischen Talck / eines jeden 1. Loth; vermische es auf das beste untereinander zu einem Balsam. Diesen Balsam brauchet man / wann man sich darmit wäschet / zum Gesicht und Händen / es nimmt hinweg die Sommer- und Leberflecken / und machet die Haut / als Angesicht / Halß und Hände so so schön / zart und weiß / als Schnee.

Ein köstlicher Schminck-Balsam.

Nimm der besten in ausgepresten Citronen-Safft / aufgelöster Venedischer Sayfen 12. Untz / Jungfern-Hönig 4. Untz / Mercurii Cosmetici 4. Untz / weissen Candenzucker / Florentin. Veil-Wurtz / jedes 1. Untz / des schönsten weissen Salis Tartari, schönen weissen spermatis Ceti, Zucker / Alauns und Venedischer Borax / jedes ein halbe Untz / zart pulverisirten Benzoë 1. Loth / Peruvianischen Balsam 2. Quint, Galliæ Moschatæ 2. Quint, Rhodißerholtz- Zimmet- Negelein- Lavendel- Citronen- und Pomerantzen-Oel / jedes 1. Scrupel / Bergamotten-Oel 1. Quint; Vermische es auf das beste untereinander zu einem Balsam.

Ein fürtrefflich Schminck-Wasser.

Nimm frischer Weitzen Brodbrosen 16. Untz / einen gantzen frischen Kürbiß / weisser Bohnen / Nessel-Saamen / Pfirsing-Kerner / Pineolen-Kerner / jedes 8. Untz / zwey weisse Tauben / so inwendig ausgenommen; diese Stücke werden alle klein zerschnitten / zerhackt und zerstossen / untereinander vermischt / dann darüber gegossen Geiß-Milch nach Genügen über Nacht stehen lassen / alsdann herüber destilliret aus dem Balneo Mariæ, so hat man ein herrliches Abwisch-Wasser / so den Menschen allezeit schön jung geschaffen erhält / und keine Runtzeln wachsen lässet.

Oder: Man nimmt Weißwurtz / Aarons-Wurtz / jedes 8. Untz / Campher 2. Quint, Lapid. specular. 3. Loth / frisch geschelter Mandelkern 3. Loth / Rosen-Wasser 1. Pfund / dann aus dem Sand herüber destilliret.

Gar ein gutes Wasser zum abwischen / daß die Gestalt lang erhält.

Man nimmt guten Brandwein 3. Maas / guten Malvasier 3. Seidlein / Campher 8. Loth / klein geschaben / frisch sauber Hirschen-Unschlit ein halb Pfund / auch klein geschelet; Diese Stücke alle in ein gleich weites Glas gethan /

gethan / wohl untereinander gerühret / solches auf das beste verbunden / und an die Sonne gesetzet / oder im Winter auf einen warmen Ofen stehen lassen / biß ohngefehr drey quer Finger eintrocknet / hernach muß man es wohl untereinander rühren / darauf muß man drey Pugill klein gestossnen und gefegten Alaun darein schütten / und noch acht Tage lang auf einem warmen Ort stehen lassen / wann nun solche acht Tage um seyn / so setzet man das Glas in einen kühlen Keller / lässet es über Nacht stehen / nimmt das Gestandene herab / das Wasser seyhet man durch ein sauberes Tüchlein in ein Glas / darinnen man es behalten will / es muß ein geschraubtes Glas seyn / und muß fort an der Sonnen stehen / dieses Wasser darff aber nicht gar offt gebrauchet werden / dann es ist gar zu hitzig / die Feiste / so von dem Wasser ist genommen worden / muß man in einen steinern Mörsel gar wohl zerstossen / und dann auch in ein Glas thun / und dann auf das beste aufheben. Wann nun ein Mensch eine schäbichte Haut hat / der solle sich Morgens und Abends wohl darmit schmieren / und mit dem Wasser wieder abwischen / es vergehen die Schuppen alle / und macht eine schöne glatte Haut.

Köstliches Wasser für die Maasen und rothe Flecken nach den Rinds-Blattern.

Man nimmt von frisch gelegten Eyern das Weiß nach Genügen / und destilliret es wie ein anders Wasser herüber / da muß man dann auf weißgebrannte Eyerschalen giessen / und zum andernmaln destilliren aus der Aschen herüber / so wird es desto besser / hat man aber nicht so viel Gelegenheit / so nimmt man das Wasser / wie es erstlichen vom Weissen von Eyern hart gesotten / und zerhackt ausbrennet / ein Seidlein / weissen Weyrauch 1. Quint, weißgebrannter Eyerschalen 1. Loth / weisser præparirter Corallen 2. Quint, Borax 2. Quint, Campher ein halb Quint, die Schmolen von einer frischgebacknen Semmel / die über Nacht in einer Geiß-Milch geweichet ist; Dieses alles brenne miteinander in einen Glas-Kolben in Balneo Mariæ auf die Trockne aus / und verwahre es auf das beste.

Dr. Judex zu Wien bewährtes Schnecken-Wasser / so alle gelbe Flecken in dem Angesicht vertreibet.

Man nimmt 140. Stück frischer gantz ungenetzter Schnecken auf das säuberste aus ihren Häußlein heraus / und zerhacket solche auf das kleineste; vermischt darunter Florentinische Veil-Wurtz 6. Loth / weiß Bohnen-Mehl 8. Loth / der feinesten rothen pulverisirten Myrrhen 2. Loth / schönen weissen Cremoris Tartari 6. Loth / frischer neugelegter und hart-gesottener Eyer / an der Zahl 14. darvon das Weisse klein gehacket / frisch gemolckener Geiß-Milch 2. Aechtering / frischen Citronen-Safft 2. Seidlein / gar frischen schweinen Speck 8. Loth / darvon nimmt man allen die Häutlein gar sauber hinweg / und zerschneidet solche auf das kleineste; vermischt es dann unter obbemelte

Stücke / thut alles zusammen in ein weites Glas / verbindet es wohl / lasset es 24. Stund lang miteinander beitzen / dann destilliret man es aus einem Glas-Kolben fein kühl herüber / seyhet es sauber durch / verbindet es wohl / und setzet es an einen Ort / da man es behalten will / doch da es nicht feucht ist / auch im Winter nicht gefrieret. Mit diesem Wasser kan man sich nun täglich abwischen / aber nur zur Nachts-Zeit / wann man schlaffen gehen will. Es ist bewährt für alle Flecken im Angesicht.

Köstliches Maul-Sälblein.

Nimm des schönesten weissen Wachses / soviel du wilst / giesse einen guten Brandwein darauf / setze das Glas wohl verbunden auf einen warmen Ofen / daß das Wachs allemeile zerflossen oder zergangen bleibe / wann es nun 8. Tage lang also gestanden hat / so nimmt man von diesem Wachs ein Loth / süß Mandel-Oel 4. Loth / lässet es untereinander zergehen / rühret es dann so lange untereinander / biß es gestehet / dann behält und verwahret man es in einem reinen verbundenen Zucker-Gläßlein / es bleibet viel Jahr gut. Wann man es aber noch besser haben will / nimmt man von diesem Sälblein soviel man will / und vermischt ausgepresst Muscatnuß-Oel darunter / daß es gar schön Gold-farb siehet / diese Salbe erhält das Maul glatt und roth.

Ein Wasser für die Zitterach.

Nimm Kupfer-Wasser soviel du wilst / schütte es auf ein sauberes eisernes Schäuffelein / brenne es so lange / biß nicht mehr siedet / hernach nimm von diesem Pulver / thue es in ein Gläßlein / giesse ein frisch Brunnen-Wasser darauf / mit diesem Wasser netze den Zitterach sie vergehen gar bald.

Das Kälberfüß-Wasser / welches man gebrauchet für die Flecken von Kinds-Blattern und andere Flecken in dem Angesicht.

Butze Kälber-Füsse / soviel du wilst / die langen Beine thue darvon / siede solche in weissen Wein / biß sie weich seyn / daß sie zerfallen / es muß der Wein so einsieden / daß gar kein Wein bleibet / darnach nimm die Kälber-Füsse / thue es in einen glasurten Hafen / zu 6. oder 8. Füssen nimmt man 1. Pfund saubern Reis / ein halb Pfund abgeschelte Mandeln / 6. frischer Citronen / das Saure muß man zu Stucken zerschneiden / und muß das alles in den Hafen legen / und frische Geiß-Milch darüber giessen / daß bey 7. quer Finger darüber gehet / darnach laß stehen ein Tag und Nacht / alsdann seyhe man die Geiß-Milch herab / und stösset die andern Sachen in dem Mörsner wohl durcheinander / darnach giesset man die Milch wieder darauf / und thut alles zusammen in einen Glaß-Kolben / und destilliret es also herüber / daß herüber destillirte stellet man eine Zeitlang an die Sonnen / und thut gar ein wenig Campher darein.

Köstliches Zahn-Pulver.

Nimm Mastix 2. Loth / gebraunt Hirschhorn 2. Loth / Florentinische

Veil-

Veilwurtz ein halb Loth / Weyrauch ein halb Loth / gebrannt Saltz ein halb Loth/rother Myrrhen 1. Quint; Diese Stucke alle auf das kleineste zerstossen und gesiebt behalten in einer saubern Schachtel/ so ist es gerecht und gut.

Fürtrefflich wohlriechendes Blumen-Wasser / so man zum Hand-Wassern gebrauchen kan.

Man nimmt Rosen-Blätter / dicker Garten-Negelein / Lavendel- und Spickblumen / zarter Roßmarin-Zweiglein / Pomerantzenblüh / Thymian / Weinrauten / Majoran / eines soviel als des andern / machet mit solchen Blumwerck und dicker Weinhefen in einem saubern irrdenen Hafen eine Lage um die andere / endlichen vermachet und verkleibet man den Hafen auf das beste / und vergräbet solchen 6. Wochen lang in die Erden / dann destilliret man es nach Ausweisung der Kunst herüber / so bekommet man ein wohlriechendes Wasser / so man darvon ein wenig in ein Becken voll gemeines Wassers thut / macht es solches sehr annehmlich und wohlriechend.

Trefflich-wohlriechendes Hand-Wasser auf eine andere Art.

Nimm gefeinter oder nur gemeiner Rosen-Blätter / Garten-Negelein / Lavendel-Blumen / eines jeden eine Handvoll / grob-gestoßner Veilwurtz 4. Loth / Benzoin 8. Loth / vermischet es untereinander / giest darauf gemein rein Wasser soviel als vonnöthen / lässet es 3. Tage lang miteinander also maceriren / dann destilliret man das Wasser aus dem Balneo herüber / so erlanget man ein wohlriechendes Wasser / so man ein wenig darvon in gemeines Wasser thut / so bekommt es einen angenehmen Geruch.

Fürtrefflich-wohlriechendes Rosen-Wasser / auf eine gantz besondere Art zu destilliren / welches gar dauerhafft und den Geruch nicht leichtlich verliehren wird.

Man bindet über einen weiten Glaß-Kolben ein härin Tuch / und legt darauf eine gute Parthey Rosen-Blätter / wann solche auch gleich nur halb getrocknet sind / setzt alsdann den Helm darüber / verlutiret alles auf das beste / so steiget das Wasser in schönster Farbe und Geruch herüber / am besten aber kan solche Destillation in Balneo oder Aschen und nicht aus dem Sand geschehen. Wann man nun solches Wasser noch einmahl über frische Rosen-Blätter herüber destilliret / so wird es noch herrlicher und besser.

Verdorbenes Rosen-Wasser wieder zu recht zu bringen.

Man nimmt solches Wasser / giesset es wieder auf frische Rosen oder Rosen-Kuchen / lässet es etliche Stunden also stehen / dann destilliret man es aus dem Balneo wieder herüber / so hat man wieder gutes Rosen-Wasser.

Ein sonderlich-wohlriechendes Wasser / das leinen Gerähte in denen Behältern und Schrancken auf das beste darmit zu perfumiren und wohlriechend zu machen.

Man nimmt abgezupffter Lavendelblümlein / dicker und voller braunen

abgezupffter Garten-Negelein / Roßmarin / Basilien und Salbey-Blüh/ eines jeden eine Handvoll/ giesset darüber wohlriechendes Rosen- und Majoran-Wasser / eines jeden soviel als genug ist / lässet es etliche Tage übereinander so stehen/ dann destilliret man es herüber/ so erlanget man ein sehr wohlriechendes Wasser / wormit man alles leinen Geräthe überaus wohlriechend darmit machen kan.

Oder: Man nimmt Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ Veilwurtz und gelb Sandelholtz/ eines jeden nach Belieben / giesset darüber des besten Rosen-Wassers soviel als vonnöthen/ und destilliret es dann aus der Aschen herüber ꝛc.

Oder: Man nimmt Lavendelblümlein 1. Handvoll/ Veilwurtz 4. Loth/ Gewürtz-Negelein 2. Loth/ Bisam/ Ambra und Zibeth nach Belieben/ giesset darauf des besten Rosen-Wassers einen guten Theil/ und lässet es in einem wohlvermachten Glaß 14. Tage lang/ oder noch länger/ an der Sonnen stehen/ dann giesset und filtriret man es rein ab/ so man nun von diesem Wasser einen Eß-Löffel voll in ein gantzes Becken gemeinen Wassers thut / und die Kleider oder leinen Gezeug darmit besprenget/ so bekommen solche einen annehmlichen Geruch/ der lange Zeit beständig ist.

Allerhand wohlriechender Blumen- und Kräuter-Wasser mit gutem Vortheil zu destilliren.

Man nimmt wohlriechende Blumen oder Kräuter einen guten Theil / thut solche in eine zimlich grosse kupfferne Blasen / giesset zweymaln soviel / oder was vonnöthen ist/ gemein Wasser darüber / richtet dann seinen Helm mit der Abkühlung darauf / lässet es 24. Stunden also stehen / dann destilliret man nach Ausweisung der Kunst das Wasser herüber / man muß wohl Achtung geben/ daß man bey Veränderung des Wassers die Vorlagen verändert/ und nicht weiters abziehet/ als biß man einen mercklichen Geschmack und Geruch an Wasser befindet: Auf solche Art wird man nun ein Wasser bekommen/ welches viel besser ist als ein anderes / so auf gemeine Weise destilliret worden ist. Bey solcher Destillation kan man auch einer jeden Blumen oder Krautes Oel mit bekommen/ absonderlichen bey solchem Blumwerck und Kräutern / so einen lieblichen Geruch haben.

NB. Wer nun bey dieser Destillation die Alcalische Saltzen zuzusetzen weiß / wird noch besser darmit können zu rechte kommen.

Köstlicher Rosen-Spiritus.

Nimm frische und im Schatten in Siebern mit Papier verdeckten getrucknete Rosen-Blätter / giesse darauf einen aromatisirten rectificirten Wein-Geist/ vermache das Glaß aufs beste / setz etliche Tage in gelinde Digestion, dann destillire den Spiritum Vini per Mariæ Balneum herüber / schütte solchen über frische Rosen-Blätter / verfahre wie zuvor / und dieses

wieder-

wiederhole fünff- oder sechsmalen / so hat man einen sehr köstlichen wohlriechenden Rosen-Geist.

Den Ameysen-Geist sehr köstlich zu machen / so sonsten insgemein Aqua Magnanimitatis herculea genennt wird.

Nimm guten Malvasier-Wein / thue darein ein oder zwey Handvoll Ameysen / digerire es 24. Stund / dann destillire den Wein herüber / thue wieder frische Ameysen hinein / verfahre wie zuvor / dieses wiederhole alsodrey- oder viermalen / so ist das Wasser bereitet / das kanst du mit etlichen Tropffen Zimmet-Oel nach deinem Gefallen aromatisiren; darvon nimmt man Morgens nüchtern 12. oder 15. Tropffen in allen Melancholischen Kranckheiten.

Fürtreffliches Augen-Wasser / so alle Fell der Augen wegnimmt.

Nimm auf die Weise gebrachten Cyprianischen Vitriol, ausgepreßten Schelkrauts-Safft; vermisch untereinander / destillire es per descensum, benimmt alle Felle der Augen.

Oleum Vitrioli zu machen auf eine sonderbare Art.

Solcher Modus, das Vitriol-Oel zu machen / so fürwahr hoch zu loben / ob es gleich ein Tag zwey oder drey erfordert / so erlanget man hingegen ein solches Vitriol-Oel / deme nicht bald eines zu vergleichen seyn mag; der Modus destillandi ist dieser:

Nimm Vitriol, den calcinire schier auf viel und doch nicht zu viel / daß er feuchter werde / dessen nimm 2. Pfund / thue solchen in eine verlutirte Retorten / giesse daran ein viertel Pfund guten gebrannten Wein / und mache ihn in Ofen ins freye Feuer / und verlutire den Fürleger / laß also trucken werden / giebe zum ersten klein Feuer / so gehen die Spiritus immerzu der Nacht herüber / wann dich dann beduncket / daß du ihme Feuer geben solst / so giebe ihme lind Feuer / damit das Glaß nicht zerschmeltzt / und also regiere das Feuer / biß daß Wasser und Wein herüber gehet / und wann die Spiritus gehen / so treibe sie immerzu besser. Wann in einem Tag dieses also geschehen ist / so ziehe den Wein und Phlegma ab / biß auf das Oel / dieses Oel gibt allen Dingen Ingress, führet ein und figirts / daß daraus wird Gold und Silber / mit diesem Oel figire und imbibire auch Menstrua oder Mercur. sublim.

Nota: Einen Tropffen Olei Vitrioli einem Menschen / so das Fallende hat / auf die Zungen gethan / macht ihn aufstehen.

Von Krafft und Tugend des Vitriols und seiner Zubereitung D. Hartmanni.

Nimm guten Ungarischen Vitriol, den calcinire auf die Gelbe und nicht höher / reibe ihn klein / und thue ihn in eine gläserne Retorten / so einen langen Hals hat / mit Luto sapientiæ wohl vermacht / und lege einen grossen

Recipienten für / und fange gar gemach an zu destilliren Tag und Nacht nicht stärcker / dann ein starcker Sonnenschein / darnach stärcke das Feuer von Graden zu Graden und letzlichen mit Gewalt / biß die rothen Tropffen kommen / an welcher Arbeit drey Tag und Nacht zugebracht wird / wann nun das geschehen/ so nimm das Caput mortuum, und reibe ihn klein / und giesse destillirt Regenwasser darauf / und laß wohl sieden / so zieht sich das Saltz in das Wasser / wann sich nun das Wasser klar gesetzt hat / so filtrirs/ daß die feces darvon kommen / und lasse das Wasser bald verrauchen / biß das Saltz trucken worden/ solvire wieder in Regenwasser und coagulire es wieder / und das thue dreymaln / so wird das Saltz schön / klar und rein; dieses Saltz thue in einen gläsern Kolben / und giesse den Spiritum Vitrioli, der zuvor gemacht ist / darauf / und verlutire das Glaß mit Luto sapientiæ, und setze es also zu putrificiren in Roß-Mist 14. Tag und Nacht lang. Wann das geschehen/ so öffne das Glaß / und thue die Materi wieder in eine gläserne Retorten / und destillire erstlich lind / und wann keine Feuchtigkeit mehr gehet / so stärcke das Feuer je länger je stärcker / biß nichts mehr gehen will/ wanns nun wohl kalt worden/ so thue den Spiritum aus der Vorlage in ein Glaß-Kolben / und ziehe das Phlegma durch die Destillation wohl ab / biß die Materi in fundo dunckel-braun wird / darnach nimm den Kolben / setze ihn in Keller/ so werden schöne weisse Crystallen anschiessen/ die nimm heraus/ und rectificire es noch einmaln/ setze das Glaß wieder in Keller / laß wieder Crystallen schiessen/ die thue zu den andern/ diese durchsichtige Crystallen thue in eine Phiol mit einem sehr langen Hals/ und giesse daran guten Terpentin-Geist / so wirds sehr brausen / darum must du sehr vorsichtig und langsam darmit umgehen / so solviren sich die Crystallen / und wird der Terpentin-Geist Blut-roth und durchsichtig als ein Rubin/ wann das geschehen/ so giesse dreymaln so schwer Spiritum Vini, der ohne Phlegma seye/ darauf/ daß er 2. Finger breit darüber gehe/ darnach setze einen Helm darauf wohlverlutirt/ und eine Vorlage vor/ und destillire den Spiritum Vini in Balneo Mariæ lind darvon / so gehet die Tinctura Vitrioli lieblich mit herüber / und die Corrosiven bleiben in dem Terpentin-Geist / wann nun der Wein-Geist herüber ist / so thue den zusammen in eine andere Phiolen/ und giesse ein wenig neuen Wein-Geist darauf/ und destillire über gemachsam/ wie zuvor/ ist was von corrosivischen Geistern mit herüber gangen/ so bleibt es jetzund darhinden/ das wiederhole mit frischem Wein-Geist zum drittenmalen/ so ists fertig/ diesen schönen rothen hochscheinenden Geist thue auf 16. Loth in einen reinen gedoppelten Pelican auf ein Monat in linde Wärme / so ist die Tinctur zubereitet / gantz lieblichen Geruchs/ welches also gebraucht wird.

Gebrauch.

I. Welcher Mensch die fallende Sucht hat/ der nehme hiervon 3. Scrupel

pel in einem Löffelvoll mit Majenblümlein-Wasser / wann ihm die Kranckheit ankommen will / und brauche also zum drittenmalen / so wird er gewiß Hülffe finden.

II. Welcher Mensch mondsüchtig und verruckt ist / der brauche es ebener massen 8. Tage lang / resolviret alle Kranckheiten / die sich in Nerven oder Gliedern gesetzt haben.

III. So eine Zeitlang darmit angehalten wird / kan kein Podagra bleiben / und wird alles hinweggenommen.

IV. Es dienet vor schwere Melancholey / reiniget das Hirn und alle Feuchtigkeiten / auch ist es für alle Lungen-Sucht und sonsten für viel Sachen dienlich.

Von der Süsse des Vitriols ein schön und sonderbarer Proces.

Die Süsse des Vitriols / dardurch groß Wunder kan verrichtet werden / wird allein aus seinem Sulphur, welcher da brennet / wie ein anderer Sulphur, und wird auf folgende Weise præpariret:

Nimm des besten Ungarischen Vitriols / solvire ihn in einem reinen Brunnen-Wasser / darnach nimm Podaschen / wie die Färber brauchen / solvire den auch in gemeinem Wasser / besser aber in Urin / laß sichs wohl setzen / darnach giesse das Reine ab / und giesse es zu der Solution des Vitriols / so wird sich es miteinander entzünden und eine Scheidung geben / dann der Sulphur fällt gen Boden / und sondert sich ab / desselben mache eine gute Nothdurfft / dann süsse ihn ab von aller Unreinigkeit / und truckne ihn / dieser Sulphur brennt wie ein anderer Schwefel / wann er angezündet oder auf glühende Kohlen geworffen wird / diesen Sulphur sublimire per se ohn allen Zusatz / so wird er viel Unreinigkeiten darhinten lassen / die thue hinweg / darnach nimm diesen Sulphur und halb soviel Weinstein-Saltz darunter / und destillire durch ein Retorten-Glaß / so gehet ein rothes Oel herüber / zu diesem Oel giesse ein wenig destillirten Eßig / so schlägt sich ein braunes Pulver gen Boden / und der Spiritus Tartari bleibt im Wasser / das Pulver süß wohl ab / dann darinnen ist der Schatz / den man süssen solle / dann so geuß einen guten Wein-Geist daran / und lasse ihn in einen Zucker-Glaß 8. Tag und Nacht stehen / so zieht sich die süsse Essentia des Vitriols in den Wein-Geist / und gibt sich oben auf wie ein Oel / darnach schütte die Essenz von dem Wein-Geist durch ein Separir-Glas / und verwahre es wohl / dann es ist ein guldener Schatz.

Gebrauch.

I. Diese Süsse des Vitriols-Schwefels mit Melissen-Wasser 4. Gran eingenommen / trucknet alle böse Feuchtigkeit des Geblüts.

II. Es erhält die Kräfften bey beederley Geschlecht / und reiniget die Mutter / wehret auch das Aufsteigen derselben / erwecket einen gesunden Saamen soviel Gran eingeben mit Petersil-Wasser / auf 14. Tage.

III. Ver-

III. Verzehret alle Phlegmatische Feuchtigkeit des gantzen Leibs / und nimmt die Wassersucht im Grund hinweg.

IV. Eröffnet die Apostemen / und thut sonsten viel Gutes / das die Experientien selbsten bezeugen.

Alle Olitäten süß zu machen.

Nimm das Oel/ welches du wilst süß haben/ thue darzu hoch-rectificirten Wein-Geist / thue es in ein Glas wohl vermacht / setze es 4. Wochen in Roß-Mist zu putrificiren/ so werden die Oele alle süß.

Köstlicher Salmiac-Geist zur Medicin.

Nimm Roggen-Mehl und schönen reinen Salmiac / jedes ein Pfund / reibe es wohl untereinander / thue es in eine beschlagene Retorten / giebe anfänglich lind / dann starck Feuer / so gehet alles herüber / diesen Geist rectificire in Balneo Mariæ; ist sehr gut für einen bösen Magen.

Gerechtes Talck-Oel.

Nimm weiß-grünen Talck/ den calcinire wohl/nimm dessen einen Theil/ Campher-Oel zwey Theil / setze es in eine warme Digestion, so solvirt sich der Talck in ein klares schönes Oel.

Gerechte Corallen-Tinctur.

Nimm pulverisirten rothen Weinstein 1. Pfund / gelb calc. Kupffer-Vitriol 1. Pfund; Vermische es wohl untereinander / destillire es per Retortam, und filtrire durch ein Fließpapier den Liquorem, thue in ein Zucker-Glas / wirffe Corallen-Zincken darein / lasse es miteinander so lange arbeiten / als es kan / gieß ab / filtrirs / und laß abrauchen / nimm die Remanenz, thue es in ein Glaß-Phiolen / setze es in Digestion, biß schön roth wird / dann pulverisire es klein / giesse rectificirten Wein-Geist darauf / setze es in linde Digestion, so färbet sich solcher schön hochroth / gieß ab / filtrirs / und ziehe den Wein-Geist / biß auf eine Olität darvon ab / so hast du eine gute Corallen-Tinctur.

Das überaus schöne blaue Camillen-Oel zu destilliren.

Nimm Camillen-Blumen von dem Kraut und Stengeln wohl gereiniget / nehme nur die schöne Blumen / thue sie in einen saubern Brandwein-Hafen oder Blasen / daß er halb voll werde / schütte sauber Brunnenwasser daran / daß er den dritten Theil leer bleibe / lasse es miteinander erwärmen / dann schütte schön weisses Stein-Oel darüber / rühre es mit einem saubern Steckelein wohl untereinander / thue den Helm darauf / und laß also zwey oder drey Tage stehen / daß es sich fein wohl miteinander erbeitze / dann destillire es mit gelindem Feuer / daß das Wasser in der Blasen nur sanfft siede / so kommt das schöne Himmel-blaue Oel mit dem Wasser herüber/ ist es nicht hoch genug an der Farbe / so schütte es noch einmalen über frische Blumen/ procedire/ wie zu erst/ so kanst du es so hoch an der Farbe bringen/ als du wilst.

NB. Wann

NB. Wann in die Vesicam etwan ein oder anderthalb Zuber voll Wasser gehet / so thut man 6. oder 8. Loth Stein-Oel darzu.

Bewährtes Wasser für den Schwindel.

Nimm Eisenkraut 4. Handvoll / Augentrost 3. Handvoll / Florum Malvæ, Lavendelblumen / Roßmarinblüh / Cardobenedictenblüh / Majenblümlein / eines jeden eine halbe Handvoll / Arabischer Stöchasblumen 1. Handvoll / Pönienwurtz 3. Untz / Zimmet anderthalb Untz / Cubeben anderthalb Untz / Bibergeil ein halb Quint, guten alten Wein 3. Pfund / Lavendel / Eisenkraut-Wasser / Lindenblüh / Betonien / Majenblümlein-Wasser / jedes 1. Pfund ; Lasse es zwey Tage in einer linden Digestion stehen / dann destillire es nach der Kunst herüber.

Ein gutes Pflaster für alle schmertzhaffte Glieder.

Nimm frisch Baumöl ein halb Pfund / Menning 1. Untz ; Koche es miteinander zu einer mittelmässigen Consistenz eines Pflasters / dann thue darzu gelb Wachs ein halb Pfund / subtil-pulverisirten Pilsen-Saamen / Colophonii, weissen Terpentin / eines jeden 2. Untz ; Vermische es wohl untereinander zu einem Pflaster.

Ein fürtrefflicher Wund-Balsam zu contracten Gliedern.

Nimm frisches Menschen-Schmaltz ein halbe Untz / Terpentin-Geist 2. Drachmas, Vitriol, Saltz-Geist / eines jeden einen halben Drachmam ; Vermische es untereinander zu einem Balsam.

Mit diesem schmieret man die contracten Glieder / wann man sie zuvor mit folgenden Bad gewaschen hat:

Nimm die Dosten von Wohlgemuth / Wacholderbeer / Beyfuß / Eychen-Laub / Wermuth / eines jeden eine Handvoll / 7. Thann-Zapffen ; Koche es untereinander mit Wasser. Mit dieser Cur halte acht Tag lang an / du wirst dich verwundern.

Sehr kräfftiges und gutes Schwitz-Wasser.

Nimm Holderblüh / Schlehenblüh / Ringelblumen / eines jeden 3. Handvoll / Knoblauchkraut / Taubenkropff / Roßhub / Eisenkraut / Cardobenedicten / Rauten / Borretsch / Ochsenzungen / Sauer-Ampfer / eines jeden 3. Handvoll / 35. grüne Baumnüsse / Angelic-Wurtzel / Tormentill-Wurtzel / Natter-Wurtzel / Pestilentz-Wurtzel / Diptam / Teuffels-Abbiß / Geißbart / jedes 3. Untz ; Alles klein zerschnitten / und Taubenkropff-Wasser darüber gegossen / wie ingleichen Rauten- Cardobenedicten- Baumnußschelffen-Wasser / eines jeden 4. Pfund / Rosen-Essig / Holder-Essig und Hindbeer-Essig / jedes anderthalb Pfund / nach Anweisung der Kunst fleissig vermischt / und in einen gläsern Kolben und Glaß aus dem Balneo destilliret.

NB. (Wird kräfftiger in Vesica) die Feces zu Aschen verbrannt / und mit seinem eignen Wasser abgezogen / und vermischt / u. zum Gebrauch aufbehalten.

Spiritus acetoſæ Mineralis.

Nimm vitriolisirten Weinstein 1. Untz/ Rosen-Julep 1. Pfund/ Zimmet-Wasser 4. Untz/ doſ. hujus ist auf 2. Untz.

Alsobalden einen überaus köstlichen Claret zu machen.

Nimm des besten Spiritus Vini 10 Untz/ Zimmet 4. Untz/ Pfeffer/ Ingwer/ der besten Negelein/ jedes 4. Untz/ Paradieß-Körner 4. Untz/ grauer Ambra 6. Gran/ Bisam 4. Gran; Thue es zusammen klein gestossen in eine Phiolen/ geuß den besten Spiritum Vini darauf/ vermache das Glaß auf das beste/ und setze es 24. Stunden lang in gelinde Wärme/ und laß gelind extrahiren/ dann lasse 1. Pfund Zucker in drey Nössel guten Wein zergehen/ und giesse von deinem Essenz 5. oder 6. Tropffen darein/ so hast du einen fürtrefflichen Claret.

Eine andere Essenz zu einem guten Claret.

Nimm gröblicht zerstoßner guter Zimmet 4. Untz/ Mutscatenblumen 2. 2. Untz. Ingwer 2. Untz/ grauer Amber 20. Gran/ Bisam 12. Gran; Alles besonders zu Pulver mische es zusammen/ und giesse darauf 8. Untz des besten Spiritus Vini, und verfahre damit/ wie oben.

Ein köstliches Ros Solis zu machen.

Nimm schöner frisch-gebachener Semmeln/ so erst aus dem Ofen kommen sind/ 3. Pfund/ zerreisse und zerbrocke es klein; vermische darunter frischer Negelein dritthalb Loth/ klein zerstossen frischen Aniß/ Coriander/ jedes 2. Untz/ thue es zusammen wohl vermischt in einen grossen Glaß-Kolben/ und geuß darauf zwey Pint guten rothen Wein/ und eben soviel frischer Kühe-Milch/ dann setze einen Helm auf/ und lege eine Vorlage für/ vermache die Fugen aufs beste mit Papier und Mehl/ lasse es also 24. Stund in gar gelinder Wärme stehen/ hernach destillire es in B. M. und ziehe alle Feuchtigkeit darvon/ die bewahre wohl biß zum Gebrauch/ dann mache absonderlichen den Syrup mit dem Aqua Vitæ, oder noch besser mit Spiritu Vini, daß man nemlich solchen über Canden-Zucker in einer erdenen Schüssel oder Schalen abbrennet/ und allezeit mit einem Spatel oder Löffel rühret/ biß die Flamme verlischt.

Man muß auch grauen Ambra auflösen in sehr reinen Spiritu Vini oder Rosarum, den Ambra aber einen Scrupel schwer/ Anfangs aber mit so viel Zucker vermischen/ und wohl miteinander reiben/ hernach in einer kleinen Phiolen eine Untz Spiritus Vini darzu thun/ und 24. Stund in Balneo vaporoso digeriren lassen/ da er dann sich gantz auflösen/ aber in der Kälte sich coaguliren wird; Will man nun dieses alles zusammen setzen/ so muß man den Syrup mit dem Aqua Vitæ und der Amber-Essenz vermischen/ so lang/ biß man es wird für dienstlich erachten/ folgends das destillirte Wasser darunter zu machen oder zu mengen; Will man es stärcker haben/ so kan man mehr Spiritus Vini darzu thun.

Oder:

Oder: Lasse deinen Syrup nach gemeiner Art einkochen/ wann er gekocht ist / so thue darzu den besten Spiritum Vini so viel/ als man darzu dienlichen zu seyn erachtet/ wie auch der obgenannten Essenz, oder einen andern als einem beliebet oder gut geduncket / so wird man es also haben/ wie es von Turin kommt.

Einen guten Spiritum Vini zu machen.

Man muß einen gläsernen Kolben haben/und daraus einen guten Theil Brandwein durch das B. M. abdestilliren / und ein Stuck Filtz / der mit gemeinen Oel wohl durchzogen ist/zwischen den Helm und den Kolben einlegen/ und darauf Roßmarinblumen nur einmalen legen / so wirst du den allerreinesten Spiritum Vini von der Welt überziehen und bekommen.

Das Le Populo zu machen.

Nimm ein Pint eingekochten Syrups/ ein Pint des kläresten blancken Weins / und ein Pint Spiritus Vini, und lasse es gar ein wenig warm werden / damit es sich wohl zusammen vermische und vereinige/ hernach lasse es durch einen Sack gehen / mit zwey oder drey frisch-geschelten und zerstossenen Mandeln / um es zu wärmen / und einen wohriechenden Bündelein/ so man keine Essenz hat.

Ein gute Limonada von wenigen Kosten.

Nimm frischer aufs dünneste ausgeschnittener Citronenschalen / zerschneide es auf das kleineste / thue es in Zucker-Wasser / und thue etliche Tropffen gut Schwefel-Oel hinein mit etlichen Stucken reinen Citronen-Marcks / so wird sie sehr gut und kühlend seyn / man muß zu einem Pint Wasser ein halb Pfund oder etwas weniger Zucker haben.

Das Franchipain-Wasser zu machen.

Man thut ein halb viertel frischer Jesminblumen in Zucker-Wasser / läßt es eine Weile weichen/ und versucht es hernach / ob es Geruch genug hat von den Blumen/wo nicht/ muß man mehr frischer Blumen hinein thun/ wann man nun solches nach Belieben hat / so seyhet man es durch / und thut etliche Tropffen von der Amber-Essenz hinein.

Das Jesmin-Wasser zu machen.

Man muß thun/ wie obgemeldt / und keine Essenz noch andern Geruch darunter mischen/ als den/ so die Blumen darinnen gelassen haben.

Das Touberose-Wasser zu machen.

Das Wasser von Touberose/ von Tanquille/ wie auch andere Wasser/ werden wie das obere Jesmin-Wasser gemacht.

Das Erdbeer-Hindbeer-Kirschen-Albricosen-und Morellen-Wasser zu machen.

Man muß den Safft von den gemeldten Früchten ausdrucken/und den ausgedruckten Safft mit genugsamer Menge Zucker-Wasser vermengen / und ferner/ wie obgemeldt/ darmit verfahren.

Die

Die Früchte gefrierend zu machen.

Man nimmt ein klein höltzern Küslein und ein weiß blechen Geschirr / so groß man will / hernach thut man die Früchte oder das Wasser / so man coaguliren will/oben ein wenig mehr offen als unten/hinein/damit das darinn verschumrete Eiß mit seinen blechernen Deckel heraus gehen könne / dann füllet man das blecherne Gefäß mit gemeldtem Wasser voll / um dieselbige gefrierend zu machen / und legt am Boden des Küsleins ein wenig Stroh / und eine Lage Schnee mit einem viertel wohlpulverisirten Saltz / hernach noch eine Lage von Schnee und Saltz oben darauf / und setzet das gedachte Gefäß mitten weit genug ab von den Randen des Küsleins / damit es allda Raum genug habe / Schnee und Saltz wie zuvor genugsam darzwischen zu legen / und fähret also fort / biß das Gefäß oben einen halben Fuß hoch bedecket ist / und lässet es an einen kühlen Ort jeder fünff Stunden solcher Gestalten stehen / so wird das Wasser gefrohren seyn / und weiln es sich zwischen gedachtes Gefäß anhebt / muß man ein leinen Tuch sehr warm machen / und Gefäß umher mit reiben / so wird es loß gehen.

Das Eiß im Sommer zu machen.

Nimm eine erdene Flaschen / darein 6. Pint gehen / thue darein zwey Untz gereinigten Salpeter / und Florentinischer Veilwurtz 1. Loth / und fülle diese Flaschen mit gantz sied-heissem Wasser / verstopffe sie wohl / und lasse sie alsofort in einen Brunnen hernieder / und allda zwey oder drey Stund bleiben / dann ziehe die Flaschen wieder heraus / und schlage sie entzwey / das Eiß heraus zu bekommen / welches gar hart und gut seyn wird / wie das natürliche.

Den Wein überaus kalt auch ohne Eiß zu machen.

Lasse ohngefehr 1. Pfund Salpeter in einem Wasser zergehen / und setze deine Flaschen zu kühlen darein.

Rosen-Elixir oder Nectar.

Nimm frischer Provintz-Rosen / wo aber diese nicht zu haben / so nimmt man deren in den Apothecken eingestampfften / welches noch besser ist / giest eines guten Spiritus Vini 4. Pfund daran / lässt es drey Tage miteinander weichen / hernach ziehet man den Spiritum Vini in Baln. Mar. darvon / und solvirt darinnen rechten grauen Ambra 1. Scrupel / des besten Moschi ein halben Scrupel / den filtrirten Spiritum färbt man mit Cachenillis soviel darzu nöthig / filtrire es noch einmaln / und thue darzu soviel Rosen-Julep / als genug ist / daß es fein annehmlich süß seye.

Das köstliche Citronen-Wasser so schön zu machen / daß es an der Farbe einem alten Wein gleich sieht.

Nimm gantz frischer Citronenschalen von drey Citronen / schele sie klein / lasse in drey Maas frisch Wasser kochen / thue ein wenig Zucker darein / wann das Wasser siedheiß kochet / so thue die Citronenschalen darein / decke es wohl zu /

zu / lasse es über Nacht im Keller stehen / will man es säuerlicht haben / läßt man etliche Tropffen Spiritus Vitrioli oder Salis hinein fallen / man nimmt sonsten auch wohl den Safft von den Citronen / es wird aber das Wasser linder darvon / und recht schön gelbe.

Ein guter abkühlender Julep im Sommer für Lungen und Leber.

Nimm Violen-Syrup 4. Loth / geuß ihn in ein halb Maas frisch Brunnenwasser / menge es wohl untereinander / alsdann nimm Spiritum Vitrioli, thue darvon etliche Tropffen hinein / nachdeme du es sauer haben wilst / und den Safft von reiner gantz frischen Citronen / giesse alles wohl untereinander / und trincke es so dann.

Ein kräfftiges Stärck-Wasser des Marquis de Urfe.

Nimm ein Krug oder Topff von drey Maaßen / der wohl ausgewässert ist / darein thue drey Maas Wasser / setze es ans Feuer gieb wohl Achtung darauf / dann wann er sieden will / giebt es einen hauffen Bläslein / alsdann nimm es vom Feuer / thue darein 1. Loth Ligni Lentisci, das fein safftig / und und noch in seiner Krafft und dünne geschnitten seye / oder ein halb Loth guter Zimmet / gröblicht gebrochen / ein halb oder ein gantz Quint süsses Holtz klein geschnitten / und von 4. Citronen oder Limonien aus den Schalen die Olität heraus gepresst oder darvon gedruckt / decke den Krug zu / und lasse es 24. Stund eingeweicht also stehen miteinander. Nach welcher Zeit man aus diesem Krug auslauffen läßt / oder vielmehr durch ein leinen Tüchlein in einen andern Krug oder Flaschen anderthalb Maas / das ist die Helffte / des schon tingirten Wassers durchdrucket / eben soviel Wasser giesset man wiederum auf die in ersten Topff oder Krug gelassene andere Helffte des tingirten Wassers von frischem Wasser / läßt es also wiederum 24. Stunden stehen und weichen / wie vorhin / und fange wieder an obengemeldte anderthalb Maaß / die heraus genommen worden sind / zu trincken / wann man etwas von dem letzten Theil zu trincken begehret / so richtet man ein neues wiederum zu.

Köstliches Magen-Wasser.

Nimm zwey oder drey Maas Brandenwein / beitze darinnen zwey oder drey Tage lang etwan ein Pfund feinen reinen Eniß / alsdann destillire den Brandwein darvon ab / wann das gethan / so thue in diesen Brandwein die gantz dünne abgeschnittene Schalen von 10. oder 12. der besten Pomerantzen / Muscatennuß / etwan 2. Loth / Negelein ein halb Loth / alles gröblicht zerstossen / thue auch darzu ein Pfund Canden-Zucker / lasse dieses alles in dem Brandwein drey Tage weichen / alsdann wieder / wie zuvor / übergezogen / wann es nicht süsse genug / kan man ihme nach diesem letzten Brand noch soviel Zucker / als man will / zusetzen.

Sauerbrunnen durch Kunst zu machen.

Fülle einen Krug / wie die Schwalbacher sind / mit Brunnen-Wasser /

thue darein eine glühende Stahl-Stangen / die nicht so lang als der Krug tief ist / wann es abgekühlet / nimm die Stange heraus / setze den Krug wohlvermacht in einen Keller / so wird das Wasser säuerlicht / wie im Sauerbrunnen / werden.

Bewährtes Aqua Vitæ zur Brust.

Nimm Pomerantzen-Schalen ein halb Loth / Krausemüntz ein halb Handvoll / Römischer Camillen-Blumen eine Handvoll / Holderblumen 3. Loth / Eniß / Fenchel- und Kümmel-Saamen / jedes anderthalb Quint, auserlesener Zimmetrinden 3. Quint, Muscatennuß anderthalb Quint; Dieses alles gröblicht zerstossen und zerschnitten / in gnugsamen Wein und etwas Brandwein eingeweichet / hernach herüber destillirt und zum Gebrauch bewahret.

NB. Dieses ist ein köstliches Aqua Vitæ in Brust-Beschwehrung / so man Morgens und Abends einen Löffel voll davon nimmt.

Zwey Port Sorbet zu machen.

Nimm von zwey Eyern das Weisse / von zwey Citronen den Safft / 2. Pfund Zucker / hell Brunnen- oder Spring-Wasser ein halb Maas / Muscus ein halb Quint oder 4. Loth / von köstlichen Pastillen / lasse alles eine kleine Weile bey gelindem Feuer kochen / dann nimm es ab / und geuß soviel Spring-Wasser hinzu / biß zwey Maas voll werden / und lasse es durch ein Tuch lauffen.

Das sehr angenehme Kirschen-Wasser zu machen.

Nimm Kirschen 3. Pfund / von Kernen und Stengeln gesäubert / stosse und zertreibe sie soviel möglich / thue sie in ein klares Wasser mit einem Pfund Zucker / lasse es 2. Stunden also stehen / filtrire es darnach / und thue soviel Pastillen oder Muscus darzu / als du wilst / wie bey dem Sorbet geschehen.

Des beste Surfet-Wasser / wann man sich mit Essen und Trincken überladen hat.

Nimm ein Stübichen von dem besten Rheinischen Brandwein / ein Nössel gut Rosen-Wasser / ein halb Nössel gut Ehrenpreiß-Wasser / oder sonsten ein ander gutes destillirtes Kirschen-Wasser / ein Pfund gestoßnen weissen Canden-Zucker / darnach nimm anderthalb Pfund ausgekernter Rosinen / ein halb Pfund Dattel / die Kerner ausgenommen / und die Datteln auf das dünneste geschnitten / darnach nimm 2. Loth Muscatblüh / 2. Loth Negelein / 2. Loth Zimmet / 2. Loth ausgesäuberten Eniß-Saamen / alles gröblicht zerstossen / ein halb Loth wohl sauber-geschabtes und in dünne Blätzlein geschnittnes Süßholtz / thue alles zusammen / und laß 4. Tage lang in linder Wärme stehen / darnach nimm ein halb Quint frisch-eingesammleter rother Mohn-Blätter / oder rothen Sandel / oder Alkermes-Kerner / thue es darein / daß sich der Liquor schön darvon färbet / wann es nun ein Tag 3. oder 4. also gestan-

gestanden / so seyhe es durch / und thue es in Gläser / und erst den Canden-Zucker zart gestossen darein / mit etwas Bisam und Ambra nach Belieben / lasse es 9. Tage lang stehen / schüttle es bißweilen um / darnach hebe es auf zur Nothdurfft.

Oder: Nimm soviel Aquæ Vitæ, als dir beliebet / weiche eine gute Quantität Klapper-Rosen / so zwischen dem Weitzen wachsen / darinn ein / schneide das Schwartze unten ab / presse sie aus / so offt als du neue oder frische darein thust / daß das Aqua Vitæ schön roth darvon aussehen thut / lasse es in der Sonnen stehen / so lang sie eingeweicht sey / darnach presse es aus / und hebe es auf zum Gebrauch. Diß ist ein herrlich Wasser gegen Uberladung / Verstopffung und Winde / oder wann jemand sonsten sich nicht wohl befindet.

Ein herrlich Wasser für den Magen.

Nimm Cardobenedicten / Müntz und Wermuth / jedes gleich viel / zerschneide sie in Stücklein / und thue sie in frische Milch / schütte sie hernach in ein Destillir-Gefäß / und destillire sie bey einem temperirten Feuer / wann du es einnimmst / mache es mit Zucker süsse / oder thue Syrup darein / soviel als dir beliebet.

Limonien-Wasser zu machen.

Nimm die Schnittlein von 20. Limonien und von 2. grossen Citronen / weiche sie in ein Quart Seck 24. Stunden lang / und wann du es destillirest / thue 3. Nössel Seck mehr darein und 2. Loth gestossener Negelein.

Das Englische Müntz-Wasser.

Nimm Müntz / und destillire sie in einem gemeinen Destillir-Glas / und wann ein Quart abgezogen ist / nimm Hertz-Kraut oder Krausemüntze fein frisch und sauber gewaschen / zerstosse es in einem Mörsel / und drucke den Safft aus / alsdann geuß ein Quart selbigen Safftes zu dem Wasser / darnach destillire sie beyde zusammen abermalen / und schütte ins Glas / darein es tropffet / 2. Loth weissen Canden-Zucker / und ein halbe Untz Amber-Pulver gestossen und durgesiebt. Dieses Wasser stärcket den Magen / und stillet den Vomitum wohl / und ist bewährt wider die Winde.

Wein von Hindbeeren zu machen.

Nimm frische Hindbeer und zerreibe sie mit einem Löffel / darnach presse es aus / und fülle von solchem Safft eine Flaschen / und stopffe sie zu / aber nicht zu feste / lasse es so stehen vier oder fünf Tage lang in einem Keller / darnach geuß es allgemach von Grund ab in ein steinern Becken / oder sonsten in ein zinnern Geschirr / und thue soviel Rheinischen oder andern guten weissen Wein darzu / daß der Safft eine schöne Farbe gewinne / mache ihn darnach mit schönen Hut- oder weissen Canden-Zucker süß nach deinem Belieben / fülle darmit die Flaschen / und stopffe sie wohl zu / je länger sie gehalten werden / je besser es ist / und je köstlicher er wird / also kanst du ihn aufbehalten zum Gebrauch.

CAPUT V.

Von allerhand köstlichen Rauch-Werck/ wohlriechenden Schnupf-Toback / nützlichen Haupt- und andern Pulvern.

Massa Hispanica so einen fürtrefflichen Rauch oder Geruch giebt.

MAn nimmt des feinesten Benzoë 3. Untz/ Storax calam. 2. Untz / Laudani 1. Untz/ Mastix ein halbe Untz/ Weyrauch 3. Quint; vermischet alles auf das subtileste gepulvert untereinander / thut ferner darzu Peruvianischen Balsam/ flüssigen Storax/ eines jeden 1. Untz / Zimmet-Oel Negelein/ Rhodisserholtz-Oel / jedes 2. Scrupel / mit Zucker abgeriebenen Bisam/ und Zibeth / eines jeden 1. Scrupel; vermischet alles auf das beste untereinander/ und macht es nach der Kunst zu einer Massam, &c.

Englische Kachel-Reiber.

Man nimmt des besten Benzoin, so viel man mit zweyen Fingern fassen kan / Storax calam. eben so viel / oder man nimmt zart pulverisirten Benzoë, des ausgepreßten Storaxhartzes gleiche Theile/ als eines jeden 2. Untz; vermischet es zart pulverisirt untereinander/ thut ferner darzu zart gefeilt Paradieß- oder Aloes-Holtz 1. Loth/ dürrer und zart pulverisirter rother oder gefeinter Rosenblätter 1. Loth/ mit Zucker abgeriebener Ambergryß 1. Quint, Bisam und Zibet / eines jeden 2. Scrupel / schwartzen Peruvianischen Balsam q. p. Zimmet-Negelein- und Rhodisserholtz-Oel / eines jeden ein halben Scrupel/ zart pulverisirt oder præpariret schwartz Helffenbein/ soviel hierzu vonnöthen; Vermische alles auf das beste untereinander/ mache es mit dem besten gebrannten Rosen-Geist zu einer Pastam, und formire Stengel oder Pastillen daraus/ alsdann nimmt man Rosenblätter / und macht mit solchen in einem weiten Zucker-Glas eine Lage um die andere / verbindet das Glas auf das beste/ und lässet es in einem schattichten Ort ertrocknen und erharten/ wann man nun solche bey einem warmen Ofen an der Kachel reibet/ so giebt es einen fürtrefflichen und anmuthigen Geruch.

Oder: Man nimmt Benzoë 2. Untz/ oder 4. Loth/ Storax-Essenz, oder Hartz 2. Loth / Peruvianischen Balsam 1. Quint, Muscaten-Oel ein halb Quint, Zimmet-Oel/ Negelein-Oel/ Rhodisserholtz-Oel/ eines jeden 8. Tropfen/ mit Zucker abgeriebnen Bisam und Zibeth/ eines jeden ein halben Scrupel/ flüssigen Storax 1. Loth/ præparirt schwartz Helffenbein/ soviel hierzu vonnöthen; mache nach Ausweisung der Kunst Kachel-Reiber daraus.

Oder: Man nimmt feinen Benzoë 8. Loth / des besten Storax calam. 4. Loth/ Gummi Laudani 2. Loth/ Mastix/ Weyrauch/ jedes anderthalb Loth/ mit Zucker abgeriebener Ambergrüß / Bisam und Zibeth / eines jeden q. p.

India-

Indianischen Balsam 2. Scrupel; vermische alles aufs beste pulverisirt untereinander in einem warm-gemachten Mörsel / und formire Stengel / wie Spanisches Wachs daraus / es geben einen anmuthigen Geruch.

Wohlriechender Haupt-stärckender und Fluß-verzehrender Trinck-Taback.

Nimm Calam. aromatic. Galgant / jedes 1. Untz / Negelein 4. Scrupel / Lavendelblumen / gefeinter Rosenblätter / Muscatblüh / Florum Tunicæ, jedes 2. Scrupel / Roßmarin-Blätter / Majoran-Lorbeer-Blätter / jedes 2. Scrupel / Tabac. Indic. 1. Untz / præparirten Coriander-Saamen / Cubeben Cordamümlein / Semin. Anerh. jedes 2. Scrupel / Weyrauch / Mastix / Storax calamit., Benzoë, weissen Agtstein / Laudani, Taccamahac., Myrrhæ El. Gummi animæ, jedes 4. Scrupel / gelben Sandel / Rosenholtz / Zimmet / jedes 2. Untz / Bisam 4. Gran / Ambr. gryf. 8. Gran; Vermischet alles wohl untereinander.

Guter Schnupf-Taback.

Man nimmt zart-pulverisirten Majoran / Roßmarin / Majenblümlein / Betonien / jedes 3. Loth / zart-pulverisirte Muscatennuß 2. Loth / des flüchtigen Salmiac oder Salmiac-Flores anderthalb Drachmas; Vermischet alles wohl untereinander.

Oder: Man nimmt zart-pulverisirten Taback 15. Gran / weisser Nießwurtz 1. Scrupel / Rhodisserholtz-Oel 2. Tropffen; Vermischet alles wohl durcheinander.

Oder: Man nimmt Majoran 6. Loth / Veilwurtz 3. Loth / weisser Nießwurtz 3. Quint, Celtischen Spick / Lavendelblüh / jedes 2. Loth / Fenchel-Saamen 4. Loth / Roßmarinblüh / 2 Loth / Majenblümlein 6. Loth / Bisam und Ambra 10. Gran; Dieses alles auf das kleineste gepulvert und durcheinander vermischet.

Poudre de Cypre.

Man nimmt Ochsen- oder Küh-Koth / lässet solchen in einem Ofen oder an der Sonnen wohl trocknen / dann reibt man solchen klein / begeust solchen mit wohlriechenden Wasser / lässet ihn wieder trocknen / dieses thut man bey fünff- biß sechsmalen / auf die letzte muß er sehr naß werden / daß er am Boden des Glases hangen bleibet / hernach perfumirt man ihn durch den Rauch von Benzoë, Storax calamita, jedes 1. Scrupel / Laudani, Paradießholtz / jedes anderthalb Gran / Bisam soviel man will.

Pulver von Violeta.

Man nimmt zart-pulverisirter Veilwurtz / trockner Rosen / jedes 12. Loth / Negelein-Blumen 6. Loth / Zimmet 4. Loth / Majoran 6. Loth / Calmuß 2. Loth / Cypern-Pulver 2. Loth; Alles absonderlichen klein gepulvert / hernach wohl untereinander vermischet.

Wohlriechendes Pulver de Cypero.

Man nimmt Florentinischer Veilwurtz 3. Loth/ runder Cyper-Wurtz/ Schwertel-Wurtz/ jedes 2. Quint, gelben Sandel ein halb Quint, Rosenholtz 1. Quint, und 2. Scrupel/ Spec. Diambr. 2. Quint, Trochisc. Galliæ Moschatæ 2. Quint, Bisam ein halb Scrupel/ Ambra 12. Gran; Mache es miteinander zu einem subtilen Pulver. Dieses Pulver stärcket wegen seiner Wohlriechenheit alle Lebens-Geister/ und ist dem Haupt sehr gesund.

Wohlriechendes Ambra-Pulver.

Nimm 12. Loth Bohnen-Mehl/ soviel auch Holtzwurm-Mehl/ vermische es wohl untereinander/ und siebe es durch ein subtiles Sieb auf das zarteste/ gefeylt Cypressen-Holtz 8. Loth / zart-gefeylt Sandelholtz 8. Loth/ Benzoë 2. Loth / Storax calam. 1. Loth / Calmuß 2. Quint, Laudani 2. Quint; Siebe alles auf das subtileste gepulvert durch ein subtiles Haar-Sieblein / dann nimmt man dieses Pulvers 2. Pfund ; Vermischt darunter grauer mit Zucker abgeriebener Ambra 1. Loth / Bisam-Körner (Grana de Machales) gestossen und durchgesiebet. Zerreibet sie in einem warmen Mörsner/ mit der Ambra hernach vermenget man alles wohl untereinander / und verwahret es in einer gläsernen wohlverstopfften Flaschen.

Wohlriechendes Pulver zu den Kleidern.

Man nimmt Lavendelblumen / Rosen/ Majoran/ jedes ein halb Quint, Lorbeerblätter 1. Quint, Veilwurtz/ Calmuß/ jedes anderthalb Loth/ Negelein/ Muscatblumen/ jedes ein halb Quint ; wohl vermischt zu einem gröblichten Pulver in ein Säcklein gethan/ und unter die Kleider gelegt.

Wohlriechend Pulver zu Küssen / wie auch zur Leinwand.

Man nimt Florentin. Veilwurtz 1. Pfund/ gefeinter Rößlein 2. Pfund/ gefeylt Rosenholtz anderthalb Pfund/ gelben Sandel 2. Loth/ Benzoë 4. Loth/ Storax 2. Loth/ wohlriech. Calmuß 6. Loth/ Coriander 4. Loth/ Muscatennuß ein halb Loth/ Zimmet 3. Quint, Gewürtz-Negelein 3. Loth/ Citronenschalen 2. Loth/ Pomerantzenblüh 3. Loth ; Alles klein gestossen/ untereinander gemischt/ klar durchgesiebt/ dann in Säcklein gethan/ u. zwischen die Leinwand gelegt.

Wohlriechende Säcklein.

Man nimt Florentin. Veilwurtz anderthalb Pfund/ Rosenholtz 12. Loth/ Calmuß ein halb Pfund/ gelben Sandel 8. Loth/ Benzoë 10 Loth/ Gewürtz-Negelein 1. Loth / Zimmet 2. Loth / folaender Rosenknöpff ein halb Pfund ; Vermischt es wohl untereinander / thut es in Säcklein.

Oder / man nimmt gefeinter Ulmer-Röslein / thut das grüne darvon/ steckt in ein jedes ein Gewürtz-Negelein mit ein wenig Zibeth / an derselben Spitz angestrichen / und lässet es zwischen zwey leinen Tüchern an Schatten trocknen/ oder dürre werden.

Gemein

Gemein wohlriechendes Pulver.

Man nimmt Florentin. Veilwurtz 1. Pfund / gedörrter Ulmer-Röslein ein Pfund / Benzoë 4. Loth / Storax 2. Loth / gelben Sandel 3. Loth / Gewürtz-Negelein 2. Quint, ein wenig Citronenschalen; Zerstösset ein jedes besonder in einem Mörsner / und vermischet es wohl untereinander / wann man es aber zu einem Haar-Poudre gebrauchen will / muß man 2. Pfund Krafft-Mehl oder Eychen-Moos-Pulver darzu thun / und wohl untereinander vermischen.

Wohlriechendes Pulver / so man in Säcklein füllen / und mit selbigen hernach Kleider und andere Dinge schön wohlriechend machen kan.

Man nimmt gröblicht gefeylt Rhodisser-Holtz / Florentinischer Veilwurtz / gedörrter Ulmer-Röslein / Roßmarinblüh / Bisambälglein klein zerschnitten / Calmus / Benzoë, Storax calamitæ, von einem jeden soviel man selbsten will; Vermischt es untereinander / füllet solches in von Sendel gemachte Säcklein / übernähet solche / wie man sonsten die baumwollene Brustflecke übernähet / solche Säcklein legt man nun zwischen das leinen Geräthe oder Kleider / so bekommen solche einen sehr lieblichen und annehmlichen Geruch / der so balden auch im Regen und Gewitter nicht vergehet.

Eine Italiänische Haar-Poudre.

Man nimmt der zart-gemahlnen Florentinischen Veilwurtz 1. Pfund / schön subtiles Krafft-Mehl 2. Pfund / mit brennenden Rosen-Geist aufgelösten Bisams 1. Scrupel / mit Zimmet-Oel aufsolvirten Ambergryß anderthalb Scrupel; Vermischt es dann alles auf das beste untereinander / und verwahret solches in wohlvermachten Gläsern.

Wer aber an statt des Krafft-Mehls wohlausgewaschenes und perfumirtes Schlehen-Gemüß darzu nimmt / der thut viel besser / ist auch den Haaren viel anständiger / das Pfund also zubereiteter Haar-Poudre wird denen Italiänern bey grossen Herren gerne für 12. Rthlr. bezahlet.

Oder: Man nimmt des zum öfftern wohlausgewaschenen Schlehen-Gemüßes / das zuvor mit Benzoë und Storax in einem Siebe wohl perfumirt worden ist / ein Pfund / zart-pulverisirter und durch Taffet gesiebter Veylwurtz ein halb Pfund / mit Rosenwasser offt angefeuchten / getrockneten und wieder zart-pulverisirten Krafft-Mehls ein halb Pfund; Vermischt es wohl untereinander; Irroriret solches mit gutem unverfälschten Jesmin-Oel soviel als man selbsten will / so erlanget man auch eine wohlriechende fürtreffliche Haar-Poudre; Wer will / mag auch etwas mit Zucker zartabgeriebenen Bisam darunter thun / verwahret es hernach in wohl-verbundenen Gläsern auf das beste.

Sehr wohlriechender Schnupf-Taback oder Haupt-Pulver.

Man nimmt der schönen wohlgetreugten und auf das kleineste zerschnittener Ulmer-Röslein / gelben Veil/ Garten-Negelein/ blauen Veil/ Lavendel-Blümlein/ Arabischer Stöchas-Blümlein / Majenblümlein/ Florentinische Veilwurtz/Galgantwurtz/ zart gefeylt Paradießholtz; Vermischet dann alles auf das kleineste zerschnitten untereinander / und thut Ambra und Bisam / soviel hierzu vonnöthen / mit etwas guten Schlag-Balsam / Zimmet- und Rosenholtz-Oel darzu nach Belieben/ so hat man ein fürtrefflich Haupt- Hirn- und Hertz-stärckendes Schnupf-Pulver / das einen fürtrefflichen Geruch hat/ und sehr bunt von Farben untereinander aussiehet. Dem Erfinder dieses Pulvers ist solches sehr theuer bezahlet worden. In der Strauchen und Kopf-Schmertzen thut dieses Pulver groß Wunder.

Ende des fünfften Buchs.

Andern Theils Sechstes Buch/

Von unterschiedlichen Farben/ wie selbige auf das schönste zu præpariren.

Attichbeer-Blau.

Nimm Attichbeer / wann sie am zeitigsten sind / zerstosse sie / daß sie müsig werden. Ist dann der Beere ein halbe Maas / so nimm darzu ein Maas Regenwasser/geuß die zerstossene Beer ins Regenwasser/setze es zum Feuer/ lasse es wohl erwallen/ hebs hinweg/ und thue darein ein Loth gestoßnen Alaun / setze es wieder zum Feuer / und lasse es wieder erwallen / schütte darein ein Glas voll weissen starcken Eßig / rühre es wohl durcheinander/ lasse es also stehen/ wann es dann erkaltet / so streiche es durch ein Tuch in eine reine saubere Kachel / lasse es also über Nacht stehen / daß es sich wohl zu Boden setze / Morgens geuß das Lautere oben ab mit aller Substanz durch einen saubern Sack/ lasse es also lang wohl ertieffen/ und thue es in ein sauber Geschirr oder in eine Blasen / so ist es wie Endig. Etliche nehmen für das Regenwasser Laugen.

Von Legenis oder Turnus / und wie derselbe zu temperiren.

Diß ist ein subtiles zartes Violblaues Färblein / das allerdings keinen Zusatz erleiden mag / weder von Wasser noch von andern weichen Dingen / ausgenommen lauter Brunnen-Wasser ist seine Temperatur. Darum wann du es bereiten wilst/ so lege ein Kügtein darvon in ein rein sauber Mahlscherblein/ giesse lauter Brunnenwasser darüber / laß weichen / damit magst du alle Blaue schön absetzen und schattiren. Du solst weder Gummi / noch Leim /

noch

noch Alaun darzu brauchen / es fällt von Stunden ab ; aber / wann du es nehmen wilst / so thue schöne Kalch-Weisse darzu / das nimmt es gar gerne ab. Es kommet aus Flandern / darum wird es von den Welschen genennet: Pers de Flandre.

Endich.

Von Endich sollte ich vielerley Arten schreiben / aber wir wollen uns nur zu den gewissen halten / dann man nennet es Lampertischen Endich / den findet man in den Apothecken / den reibe auf einen Stein gar wohl an mit einem schwachen Temperatur-Wasser / man braucht ihn auch zu vielen Mixturen.

Endich zu machen.

Nimm der besten Scheerwolle von blauen Tuch / lasse es zehen Tage ligen in nassem Kalche / darnach wasche den Kalch sauber darvon / und lege die Wolle dann in lautern Harn. Reibe es dann gar wohl auf einen Reibstein / zeuchs zu Häufflein.

Parißroth mache auch also mit der besten Scheerwollen von rothem Tuch / lasse es auch so lang in nassem Kalch liegen / thue ihm darnach in alle Wege / wie obstehet / von Endich.

Hauß-Endich ein ander Stuck.

Nimm Kerngärten-Beer einen Kübel voll / so sie wohl zeitig sind / zerstosse sie ein wenig / thue sie dann in einen Kessel / geuß daran 4. Maas lauter Wasser / und ein Maas guten Wein / lasse es sieden / wann es wohl erwallet ist / so geuß dann darein 3. Loth wohlgestoßnen Alaun / lasse es dann wieder erwallen / hebe es darnach vom Feuer / laß überschlagen / seyhe es darnach oder streiche es durch ein sauber Tuch in einen saubern Kübel / nimm dann wieder 4. Loth wohlgestoßnen Alaun / schütte es darein / und rühre es wohl durcheinander / geuß dann die Farbe in zwey oder drey Blasen / hencke sie auf an den Wind ein Monat / daß sie fein dicke wird / so hast du guten Hauß-Endich.

Weid-Blumen.

Diese haben fast des Endichs Art. Diß ist gar schügig / und ergibt wohl wie der Endich / diß solle man auch mit Laugen temperiren / wird zu den Mixturen viel und offt gebrauchet / darvon hernachmals. Du magsts auch temperiren mit der hernachfolgenden Temperatur einer.

Purpur-Farbe.

Nimm 2. Pfund Heidelbeer-Blau / 2. Loth gestossnen Alaun / 1. Loth Kupfferäsch / die findest du bey den Leßlern. Nimm ein halb Maas Wasser / thue das alles in ein Kesselein / lasse es einsieden zweyer quer Finger tieff / hebe es dann vom Feuer und lasse es erkalten / trucke es dann durch ein sauber Tuch in eine saubere Kachel / lasse es stehen / biß es anfähet dick zu werden / das magst du behalten in einer Blasen.

Eine schöne blaue Farbe.

Man nimmt 6. Loth Weyd / 2. Loth Ammel-Mehl / stösset und reibet es untereinander / macht mit Harn und Eßig einen Teig daraus / und trocknet ihn an der Sonnen.

Blanck Irig-blau.

Nimm von blauen Kornblumen die Blätter / zerreibe sie in einem Reibtopff / und thue sie in ein dünnes Tüchlein / und reibe es darauf her / biß es genugsam blau gefärbet ist.

Blaue Farbe.

Nimm Hollunderbeer / drucke den Safft aus / temperirs mit Alaun / wilst du es halten über ein Jahr / so thue es in eine Blasen / lasse es treuge werden / und wann du es haben wilst / so weiche es mit Wasser / und temperire es mit Gummi oder Alaun / so ist es gut.

Schöne blaue Farbe zu machen.

Nimm ein Pfund Eyerschalen / stosse die gantz klein zu Pulver / thue sie in einen Topf / und geuß Urin daran / und laß stehen 14. Tage / also lang / biß sich der Urin gantz und gar in die Eyerschalen ziehet / und daß die trucken werden / darnach mache den Topf oben fest zu mit einer Stürtzen / und thue darein ein Pfund Weydblumen / setze das in die warme Aschen / und lasse das stehen Tag und Nacht / so findest du gantz schön blau.

So du das Blaue wilst schreiben / oder aus den Pensel mahlen / so reibe das auf das kleineste / und temperire das mit Gummi-Wasser und schreibe darmit / so wird es schön.

Blaue Farbe aus Eyerschalen zu machen.

Nimm Eyerschalen klein gestossen und gerieben / seyd und breme sie / daß sie weiß werden / und thue sie in ein kupffern Faß oder Topff / und geuß Eßig darauf / und setze es in die Erden oder in einen Pferds-Mist ein Monat / so ist es gut.

Ein Himmel-blau Wasser zu machen.

Nimm des Attich-Saamens / so zwischen den zeitigen und grünen einer mittelmäßigen Art ist / so viel du wilst / laß denselbigen in einen Kessel sieden / nachmals den Safft durch ein leinen Tuch daraus drucken / und denselbigen in einem Glas oder andern verglasurten Geschirr dermassen verwahren / daß er seine Farbe nicht verliehre / sondern allezeit schön verbleibe / alsdann nimm des durchgereiterten Pulvers von trocknen und dürren Hundsdreck / temperirs mit Harn / und wann du es jetzund brauchen und darmit mahlen wilst / so nimm ein Pensel ein / duncke es in den gemeldten Safft / und bestreiche die Mixtur fein leiß darmit / so wird es zu den feinesten Himmel-Blau.

Schöne blaue Farbe.

Nehmet lebendigen Kalch und Salmiac / jedes ein Pfund / Grünspan

zwey

zwey oder drey Untz/reibet alles klein/thut es in eine Phiolen/setzet sie 40. Tage lang in einen Roß-Mist.

Schön blau.

Nehmet Torna Solis, weichet es eine Nacht ein in Urin / reibet es des Morgens / und vermischet es mit ein wenig lebendigen Kalch / nachdeme ihr die Farbe helle haben wollet/ und solviret es mit dem Urin/ allein euch dessen zu gebrauchen / machet es trübe/ und bedienet euch dessen / wann ihr es wollet gläntzend machen/ so thut ein wenig Gummi Arabicum darzu.

Einen schlechten und geringen Indich zu machen.

Nimm Alumen Rochæ, laß denselbigen in einem Schiller-farben Wein/ biß es in der Dicke einem Hönig gleich wird/sieden/nachmals von dem Feuer hinweg nehmen / mit einer Kreiden / so wohl gesotten seye / vermischen/ und wiederum so lang sieden / biß es gleichsam zu einem dicken Teig wird / alsdann streiche es fein dünn auf ein Bret oder Tafel / und schneide es / wie du wilt / zu Stucken.

Einen andern feinen Indich zu machen.

Nimm der Blüht von dem Kraut Weyd genannt/ 6. Loth/ Ammelmehl 2. Loth / lasse es alles rein stossen und reiben / mit einem Harn und starcken Eßig einen Kuchen daraus machen / und denselbigen an der Sonnen lassen trocken werden. Wilst du aber solche Farbe etwas theurer und köstlicher haben / so thue der Weyd noch etwas mehr darzu / mache es wiederum zu einen Teig/ so bekommst du ein schön und gut Indich.

Eine solche blaue Farbe zu machen / mit deren man auf Papier mahlen kan.

Nimm der feinen und allersubtilesten Himmelblauen Farbe ein Theil / Chermesin zwey Theil/ misch wohl untereinander / temperirs mit einem hellen und lautern Gummi-Wasser / so wird es zu einer schönen Farbe.

Die Himmel-blaue Farbe zu probiren / ob sie gut seye oder nicht.

Sprenge oder streue etwas von dieser Farbe auf eine heisse eiserne Platte / so fein glatt und eben seye / dann wann sie gut ist / so bekommt sie auf einem solchen Eisen eine bessere Farbe / da hingegen die böse und nichts taugende verbrennet.

Oder: Etliche nehmen ein frisch Ey / und legens mit einen Salbeyblat auf die Farbe; dann wann sie sich alsdann nicht verändert/ und anderst wird/ so ist sie gut / gleichwie hergegen die andere / so der Erden an der Farbe gleich wird / und nichts taugend.

Die Krafft und Güte des Lasur-Steins zu erkennen / ein recht eigentlich und unverfälscht Ultramarin daraus zu machen.

I. Benetze diesen Stein mit Speichel oder Wasser / lege hernach ein Tuch/

Tuch / so fast weiß ist / gegen ihme über / so bekommt das Tuch eine über die Massen schönen Violfarben-Schein/ so einem das Gesicht erfreuet.

II. Wilst du es aber noch ferner probiren / ob der Stein gut seye / so lege ein wenig darvon mit Fleiß zwischen glühende Kohlen / und lasse ihn daselbst wohl heiß und glühend werden / und wann es / nachdeme es wiederum erkaltet / nicht bleich worden / so darffst du ihn sicher und gewiß für gut halten/ und auch dafür rühmen und gebrauchen.

III. Lasse ihn auf einer feurigen Platten wohl heiß werden/ und nachmals in einem weissen und scharffen Essig wiederum ablöschen/ dann der gute verändert in solchem seine Farbe durchaus nicht / wann er aber durch solche Probe noch eine bessere Farbe bekommet / so ist er aus der allerbesten / und wann du einen solchen nicht haben oder bekommen kanst/ so nimm zum wenigsten des andern/ so die Farbe nicht verliehret.

IV. Wilt du aber wissen/ ob auch derjenige/ so allbereit pulverisiret ist/ gut seye oder nicht/ so lasse ihn auf einer glühenden Platten heiß werden/ und nachmals wieder erkalten/ dann was in solchem zerfleust wie ein Wachs/ das ist böß und nichts werth / das andere aber / so in seinem vorigen Wesen und Farbe/ und ein Stein bleibet/ gut und tauglich. Man nimt aber zu allen dreyerley Himmel-blau zu einem Pfund/ eines jeden 11. Loth Ultramarin-Stein.

Wie und auf was Weise man den Lasur-Stein / damit man ihn desto besser könne reiben / calciniren.

Nimm des Lasur-Steins / so Gold-Aederlein hat / und zehenmalen ist cementiret worden/ wie viel du wilst/ brüche ihn zu kleinen Stücklein/ wasche dieselbige mit lauterem Wasser / setz in einen Tiegel auf glühende Kohlen / nimm / nachdeme es alles heiß worden / ein Stücklein nach dem andern heraus / lösch in einem weissen Essig / so drey- oder viermalen durch ein Filtrum ist destilliret worden / in einem auf ebenmässige Weise destillirten Harn/ eines gesunden jungen Knabens/ (wiewohln der Essig besser ist/) wiederum ab/ und wiederhole solche Calcination sechs- oder siebenmalen/ so lässt es sich je länger je lieber und leichtlicher reiben und stossen/ dann wann es erstlich nicht wohl und genug gerieben ist/ lässt es sich nachmals mit desto grösserer Mühe stossen/ dann es thut sich in das Kupffer hinein. Der andere Stein aber/ so sich durch das Feuer nicht regieren lässt / behält seine eigne natürliche Farben in dem Cementiren nicht / kan derowegen keine Cementation leyden / sondern verliert in derselbigen alle seine Krafft und Tugenden.

Die Himmel-blauen Farben / wann sie nicht mehr zu Kügelein gemacher sind/ sie haben sonst was Qualität und Zeichen sie wollen / zu purificiren und zu reinigen.

So balden die erste Himmel-blaue heraus kommt/ hat sie das Ansehen/ als seye sie gröber und dicker als die andere/ dessen dann die Gold-Aederlein/

so

so dieser Stein an ihme hat/ einig und allein Schuld seyn. Die andere oder zweyte scheint etwas subtiler/ hat aber keine solche schöne Farbe. Die dritte scheint wiederum etwas subtiler / jedoch auch etwas mehr hell. Nachmals wann sie nicht mehr zu Kugeln oder Ballen gemacht sind/ und du das Wasser von ihnen abgezogen hast/ so giesse eine linde und helle Laugen darüber/ wasch mit den Händen fleissig ab / und verfahre mit einer jeden insonderheit also; gieß das Wasser / nachdeme sie sich zuvor gesetzet / von einer fein allgemach ab/ und wiederhole das Waschen so offt und viel/ biß sie gantz rein / und der Dicke der Kugeln durchaus frey worden/ nachmals wasche sie zum wenigsten einmalen drey oder vier mit einem frischen lautern Wasser ab/ so werden sie noch mehr purificirt und rein.

Die Himmel-blaue Farbe mit Eyerdottern zu purificiren.

Nimm 6. oder 7. Eyer von solchen Hünern/so allein mit Korn und Waitzen / und keinen Gras oder andern dergleichen sind gespeiset worden/ steche oben kleine Löchlein darein/und sprenge die Dottern hier und da hin/wie man das Oel über einen Salat zu sprengen pfleget / über die blaue Farben/ auf eine jede ein wenig/ misch mit den Händen wohl untereinander / wasch nachmals so offt und viel mit süsser und linder Laugen / biß dieselbige so hell und lauter bleibet / als sie gewesen / da du sie erstlich zu den Farben hinein gethan / machs nachmaln mit einem lautern Wasser einmalen drey oder vier frisch/ dann dieses ist der beste Weg/ sie zu waschen und zu reinigen/ welches allen Himmel-blauen Farben einen schönen Glantz gibt/ wann sie nun endlich wohl genugsam gewaschen/ so nimm die Galle von einem Rind/ sprenge dieselbige/ wie du mit den Eyerdottern gethan/ über die Farben/ reibe es nachmals mit den Händen wohl untereinander/ und laß wiederum wie zuvor waschen. Und zwar so geschehen alle diese Reinigung nicht auf einmaln / sondern fein in der Ordnung eine nach der andern.

Die Himmel-blaue Farben zu Pastillen oder Kugeln zu machen.

Nimm Fiechten-Hartz 18. Loth / Mastix und frisch Wachs / jedes 3. Quint, laß alles klein pulverisiren / nimm nachmals einen kleinen irrdinen verglasurten Hafen/ setz denselbigen auf glühende Kohlen/ thue erstlichen das Hartz hinein/ rühre es/ biß zergangen/ mit einer höltzern Spatel für und für untereinander/ thue nachmals auch den Mastix hinzu/ und lasse ihn mit dem Hartz zergehen / wann solches geschehen / so nimm ein Becken mit frischem Wasser/ spanne ein zart leinen Tuch darüber / seyhe die gemeldte Composition durch dasselbige Tuch / und wann es wohl ausgedrucket / so nimm das durchgesiehene Wesen / machs mit den Händen / gleichwie die Becker mit ihrem Teig zu thun pflegen / gleichsam zu einer Pastill oder dicken Kuchen / rühre es mit den Händen immer untereinander / schmiere und bestreiche die Hände offt und viel mit Leinöl. Wann solches alles verrichtet / so nimm

des Pulvers von Lasur-Stein / vermisch mit diesem Teig / rühr es allgemach untereinander / und schmiere die Hände offt und viel mit dem gemeldtem Oele / und wann es nun genugsam vermischet ist / so thue es mit dem Oel in eine Schlüssel / und laß acht Tage also stehen; Endlich / wann du das Himmel-blau aus diesem Teige wilt heraus ziehen / so nimm einen steinern verglasurten Topff oder Napff / mach dich mit zweyen Höltzlein einer Spannen lang / und zweyer Finger dick / gefasst / thue ein wenig süsse und laulechte Laugen / mit samt den Teigen in den Napff hinein / rühre und ziehe es mit den beyden gemeldten Stecklein fein allgemach heraus / oder / wann es im Sommer ist / so verrichte es mit hellen frischen Wasser / und nachdeme du nun ein wenig blau hast heraus gebraucht / so thue es in eine Schüssel wechselweiß mit der Laugen oder dem Wasser ab / thue es also fort und fort in unterschiedliche Schüsseln / biß du es alles heraus gebracht / dann endlichen findest du auf das feineste beysammen / das mittelmässige auch beysammen / und letzte desgleichen.

Die Ultramarin aus den Pastillen oder dicken Kuchen zu ziehen.

Nimm der præparirten Pastillen oder dicken Kuchen / so ausserhalb in dem gemeldten frischen Wasser mit den Händen wohl gewaschen worden / thue ihn in einen Napff / dessen Boden zuvor mit gemeldtem Oel geschmieret sey / gieß nachmals eines laulechten Wassers soviel darüber / daß das Pastill zweyer Finger hoch damit bedecket werde / und zwar wann dieses Wasser zuvor durch ein Filtrum wäre destilliret worden / wäre es um so viel desto besser / ja die blaue Farbe mit desto grösserer Vollkommenheit heraus zu bringen / pflegt man den Pastillum abzuwägen / dann so weiß man / nachdem er gewaschen / desto besser / was man thun solle / und wie man der Farbe zugewarten habe / in Betrachtung des Oels / so in ihm / den Pastillum oder Kuchen hat können hinein fliessen / und zwar wann es im Sommer / lässt man es eine viertel Stunde also in dem laulichten Wasser stehen / in dem Winter aber etwas weniger / du must aber alle diese Wasser mit Fleiß abgiessen; und wann du das erste abgegossen / das andere / indeme es noch fast laulicht / darüber schütten / damit der Kuchen fein weich werde / und also das gute fein allgemach heraus komme / dann alle auf einmaln heraus zu ziehen / ist nicht rathsam; derohalben rühre mit den beyden Stecklein fein allgemach das unterste zu oberst / und so sich vielleicht der Kuchen auf den Boden des Geschirrs hätte angehänget / so schmiere die Hände mit dem Oel / und rühre / oder wende es fein sanfft so lang und viel hie und da herum / biß alles Wasser anfängt blau zu werden. Alsdann wann du solches siehest / so giesse es über das andere / und enthalte den Kuchen mit dem Stecklein allewegen / also / daß er sich auf dem Boden unten nicht anhänge / und zwar / so färbe ein wenig blau von diesem ersten Wassers sehr viel / und wann er der Kuchen so

weiß

weit gebracht/ daß er blaue von sich giebet/ so spreit er dasselbige in dem Wasser hin und wieder von sich aus / daß es das Ansehen bekommt / als seyen es Himmel-blau Strahlen der Sonnen / derowegen giesse auch dieses Wasser über die andere beyde daran ab; sammle die Brosamlein des Kuchens / so auf dem Boden zwischen dem Blauen liegen blieben in dem Napff fein zusammen / gieß alsdann fein allgemach ein ander laulecht Wasser über / wende den Kuchen oder Kuchel mit dem Steckelein gleichfalls fein allgemach von einer Seiten zu der andern herum / darmit er zuvor gewaschen werde / und doch nicht zerfahre oder zerbreche / noch das Blaue auf einmaln von sich gebe / dann darmit wäre der Sachen nicht gedienet. Nachdeme du einmaln vier oder sechs also mit dem Wasser abgewechselt / so sammle den Pastillum zu Hauff / so wirst du befinden / daß er in dem erstenmaln auf vier oder fünff Untzen von sich gelassen (welches dann allhier von dem feinen und besten Lasur-Stein solle verstanden werden) dasselbige lege beyseits / und siehe / wie du auch das andere oder zweyte heraus bringest / lege auch dasselbige beyseits / und trachte nach dem dritten und vierten / und halte eben solche Weiß und Ordnung wie bey dem ersten. Eher aber alle diese Blaue sämtlich heraus kommen / an der Zeit zum wenigsten acht Stunden vorüber: wie gleichfalls eher sich solche Farben auf den Boden gesetzet / weniger nicht als zwölffe / derowegen giesse das Wasser mit allem Fleiß ab.

Diese Farben also anzumachen / daß man darmit könne mahlen.

Lasse das Himmel-blaue mit Hönig / wie man mit der Presilgen zu thun pfleget / weilen man es anderst nicht purgiren darff / und temperirs mit zerklopfften Eyerklar oder einem Leimwasser.

Oder: Viel nehmen des gestossenen und durchgereiterten Pulvers / lassens mit dem Safft fein allgemach befeuchtigen und netzen / und truckens so eng immer möglich zusammen / dann sonsten wo man es zu luck lässt / verliehret es sich fast / und wird auch nicht so geschwind zerrieben als sonsten / dann ein jedes Pfund des Pulvers von Lasur-Stein muß zum wenigsten zwey Stunde gerieben / und mit dem Safft dessen in dem nechst vorhergehenden ist gedacht worden / rings herum benetzet werden / damit es sich an dem Reibstein nicht anhänge / wilt du aber wissen / ob es genugsam gerieben seye / so nimm ein wenig darvon zwischen die Zähne / dann wann du es / indeme du darauf beissest / zwischen denselbigen nicht empfindest / so ist es recht und genug gerieben / derowegen so setze es alsdann auf einen saubern Stein an den Schatten / und lasse es daselbst der Gebühr nach trucken werden.

Wie man die jetzt gemeldte Farbe pflege zu waschen.

Diese blaue Farbe zu waschen / nimm ein zart Becken / thue deine Farbe darein / giesse soviel linde Laugen darüber / daß sie vier quer Finger hoch damit bedeckt werden / rühre es mit den Händen wol untereinander / laß nachmals

so lange stille stehen und ruhen/ biß es sich recht und genug gesetzet habe/ rühre alsdann die Materi ein wenig mit den Hände herum / gieß die Lauge in ein ander Geschirr fein allgemach darvon ab / laß die Materi in eben denselbigen Becken an einem Schatten trocken werden / nimms alsdann mit Fleiß heraus / spreite es auf einen Marmel oder Reibestein / laß vollends trucken werden / und machs also trocken von neuem zu einem Pastillo oder runden dicken Kuchen. Nachmals nachdeme es gerieben / und auf die Weise / wie oben vermeldet / angeordnet ist / so nimm des gemeldten Kuchens ein Pfund/ wasch und reinige es ausserhalb mit den Händen fein leiß und gemächlich ab / schneide es nachmals in kleine Stücke/ setz dieselbige in einen verglasurten und gewaschenen neuen irrdenen Hafen auf die heisse Asche / laß darinnen zergehen/ und siehe/ daß es da nicht kirre oder krache / oder da es etwan von ungefehr kirrend würde / so thue wie offt und viel erwehnet worden / einen Tropfen Leinöl darunter / so hört es alsobalden auf. Wann solches alles verrichtet/ so nimm du ein glatt Steckelein / schmiere dasselbige mit obgemeldtem Oele / und rühre den Pastillum, als welcher zergangen / wohl darmit untereinander / einen andern aber lasse alles Pulver von dem gemeldten præparirten Lasur-Stein auf die Weise / wie oben angezeigt / fein nacheinander hinein streuen / biß desselbigen nichts mehr übrig / und rühre es in solchen fort und fort / und so lange untereinander / biß du sieheſt / daß es recht und wohl miteinander vermischet ist/ und sich ausserhalb nichts mehr von dem Pastillo sehen lässet; alsdann nimm den Hafen also siedend von dem Feuer hinweg/ schütte alles/ was darinnen ist/ in einem Napff voll frisch Wasser / wasche den Hafen alsobalden fein wohl und fleißig aus / und wann der Pastill so kalt worden / daß du ihn in den Händen herum werffen kanst/ so schmiere und bestreiche die Hände mit dem offtgemeldten Oele/ und wann du sieheſt / daß er wohl gefärbet ist / so halte es für ein gut Zeichen / und temperire es derowegen eine gantze Stunde wohl untereinander / ziehe es allewegen nach der Länge und Quere / damit sich die Bläslein/ so etwan darinn entstehen/ verliehren. Dann je mehr man es mit den Händen also reibet/ je mehr bringet man es von innen heraus. Endlichen formire es nach der Länge oder in die Runde / thue es in einen kleinen saubern Napff voll frisch hell und lauter Wasser / und laß 15. oder mehr Tage darinnen ligen / dann je länger es einweichet / je besser und schöner wird es / und kommt auch um so viel desto eher und mit geringerer Mühe aus dem Pastillo heraus.

Was man / indeme man den Lasurstein auf den darzu verordneten Stein reiben läßt / für eine Ordnung zu halten pflege.

Nimm das letzte Wasser unter denen / so obgemeldet / nachdeme die Farbe gereiniget worden / laß durch einen leinen oder härinnen Sack laufen/ alsdann durch ein ander Tuch / so noch enger / durchseyhen/ allwegen biß

es

es sich setzet/und hell wird/ ruhen/ mit einem Schwamm oben herab nehmen/ und wann alles Wasser also hinweg kommen/ die Farbe in dem Näpfflein ligen/ und an einen schattichten Ort also trocknen/ daß durchaus kein Staub oder andere Unreinigkeit hinzu komme. Nachdeme es nun alles also trucken worden/ so lese ein jedes besonder mit allem Fleiß zusammen/ und thue es in ein zart ledern Säcklein/ dann je eher und geschwinder du solches verrichtest/ je mehr bekommst du der Farben.

Eine Regel und Kunst Gold aus dem Lasurstein zu bringen/ nachdem derselbige gestossen und gerieben.

Dieweil die gröste Zierde/ so man einem Gemählde irgend geben kan/ mit Gold verrichtet wird/ hat uns vor gut angesehen/ allhier auch anzuzeigen und zu vermelden/ wie und auf was Weise dasselbige aus diesem Stein zu bringen seye. Dann gleichwie man eine blaue Farbe daraus zu extrahiren pflegt/ also gibt es auch gleichfalls Gold von sich. Derowegen nimm des gemeldten præparirten und in einem kupffernen Mörsel klein zerstoßnen und zerriebnen Steins ein Pfund/ und des purgirten Mercurii 2. Loth/ faß zusammen in ein Stücklein leinen Tuch/ preß und drucks so wohl aus/ daß aller Mercurius durch das Tuch heraus tringe/ dann es bringet das Gold mit sich/ derowegen setz ihn den Mercurium mit samt dem darunter vermischten Gold alsdann in einen Tigel zum Feuer/ so verschwindet und dämpfft der Mercurius von dannen heraus/ das Gold aber/ als welches zwar fein und perfect, jedoch eines kleinen Gewinstes ist/ bleibt auf des Tigels Boden liegen.

Ein Ultramarin Himmel-blau zu machen.

Ein excellente Ultramarin Himmel-blaue Farbe zu machen/ nimm des sublimirten Mercurii 4. Theil/ stoß alles klein zu Pulver/ setze es in einen nach Gewohnheit verschlossenen und verkleibten Glas zu einem kleinen Feuer/ mache/ wann du siehest/ daß es einen weissen Rauch von sich giebet/ kein Feuer mehr darunter/ und wann das Glas kalt worden/ so brichs entzwey/ so findest du die Farbe nach deinem Willen darinnen liegen/ deren du dich zu allerley Arbeit gebrauchen kanst.

Oder: Nimm des allerfeinesten Lasursteins/ so du irgend antreffen und finden kanst/ thue ein wenig Hönigwasser in eine solche gläserne Schaale/ so viel als drey Becher in sich fassen und halten können; Nimm/ ein solch Wasser zu machen/ 1. Loth oder ein wenig mehr eines weissen rohen Hönigs/ thue dasselbige in einen Hafen voll frisch Wasser/ laß bey einem Feuer sieden, und für und für abschaumen/ und endlich/ wann es keinen Schaum mehr von sich giebt/ von dem Feuer wiederum hinwegnehmen/ dann es ist genug gesotten/ und bleibt schön/ alsdann nimm gleich so viel Drachen-Bluts/ und eine Muscatnuß/ laß wohl pulverisiren/ mit dem Hönig-Wasser fein wohl temperiren/ nachmals durch ein leinen Tuch seyhen/ so viel Hönig-Wasser

zu dem Drachen-Blut thun / daß es eine mittelmäßige Farbe behält / und in dem Purpurfarben roth scheinet; dann die Purpur-Farbe ist dem Violen gleichsam ähnlich / frischer und schöner anzusehen / und gibt dem Himmelblauen auch einen schönern und hellern Glantz. Derowegen nimm des obgemeldten Steins ein Pfund / und lasse denselbigen mit dem gemeldten Wasser und einen halben Becher des jetzt-gedachten Wassers von Drachen-Blut auf einem Stein so lang reiben / biß er gantz subtil / und gleichsam einer Salben ähnlich werde / und wann du wissen wilst / ob er genugsam gerieben seye oder nicht / so lege ein wenig darvon auf die auswendige Hand / und reibe es mit den Fingern auf derselbigen herum / so findest du bald / ob noch etwas grobes darunter seye / derohalben wann es sich angreiffen läßt wie ein reiner Sand / so laß von neuem so lang reiben / biß du es zwischen den Fingern und auf der Hand nicht mehr empfinden kanst / und es gleichsam zu einem unempfindlichen Wasser worden / derowegen wann du es so weit gebracht / so scharre es auf dem Stein / oder auf einem glatten Bretlein fein zusammen / setze es also an einen warmen Ort / da zwar die Lufft / aber doch keine Sonne hinkönne / und lasse es daselbst biß es trocken worden / stehen / den andern Tag hernach aber kanst du es mit dieser nechstfolgenden Pastill vermischen. Alsdann nimm einen Hafen / so 2. Schalen mit Wasser hält / thue 16. Loth hellen und lautern Terpentin darein / laß bey einem Feuer / biß der Terpentin zergangen / sieden / alsdann geschwind darauf 12. Loth fein und rein Fiechten-Hartz darzu hinein thun / wiederum sieden und miteinander zergehen / wann es wohl und genug zergangen / miteinander temperiren: Noch ferners 14. Loth Griechisch Pech in Stücklein einer Bohnen groß zerbrochen und wiederum also alles miteinander eine Viertelstunde oder etwas länger sieden / und wann du siehest / daß es genugsam gesotten / so nimm ein klein Bretlein / thue ein wenig von der Compositiion mit denselbigen in eine Schüssel voll hell und lauter Wasser; dann wann es / indeme man die Schüssel hier und dorthin bewegt und rüttelt / gleichwohl beysammen und aneinander hangen bleibet / und nicht zerreist / so ist es ein Zeichen / daß es genug und nach aller Gebühr gesotten seye.

Oder: Lasse den Lasurstein erstlich mit einer warmen Laugen etlichmaln wohl waschen / hernach mit einem Tuch wiederum abtrocknen / alsdann in einem neuen Häfelein zum Feuer setzen / und dasselbige also aufblasen / daß er der Stein wohl heiß und glühend werde / wann solches geschehen / so thue ihn in eine Schüssel mit destillirten Eßig / trockne ihn hernach an einem Schatten wiederum ab / laß ihn in einen kupffernen Mörsel wohl pulverisiren / durch ein rein subtil leinen Tuch reitern / in einen engen und verstopfften Geschirr / daß nichts darvon herausstäube / eine Weile verwahren / alsdann auf einem Stein von neuem reiben / in ein verglasurt Geschirr mit destillirten Eßig

thun /

thun / und so lang stehen / biß es sich in denselbigen setze / endlich nimm den Eßig mit einem Schwamm darvon herab / und laß die Materi an einem Schatten trocken werden / damit du sie von neuem könnest pulverisiren.

Item: Etliche nehmen den besten Lasurstein aus Armenia, so sie finden können / und probiren ihn / ob er gut seye / also / sie legen ihn entweder gantz oder pulverisirt auf ein heiß oder glühend eisern Plech / dann wann er daselbst zerschmeltzt / so ist es kein Stein / sondern ein Encaustum, oder besondere Farbe / zu mahlen: Schmeltzt oder zerfleust aber nur einen Theil darvon / wie es dann offtmals zu geschehen pfleget / so ist zwar etwas von dem Stein darbey / jedoch mit dem Encausto vermischet; oder / ist er noch gantz / so setzt man ihn in einen Tigel auf glühende Kohlen / läßt ihn daselbst glühend und heiß werden / und wirfft ihn hernach also heiß in einen scharffen Eßig / dann wann er (wie gleichfalls auch hiebevor ist erwehnet worden) die Farbe nicht verändert / so ist er gut / und zu diesen Geschäfften tüchtig. Derowegen / wann sie ihn auf solche Weise probiret und just befunden / stossen sie ihn in einem Mörsel zu kleinen Stücklein / nemlich die schöneste und wohlgefärbte unter derselbigen heraus / setzens in einen wohlverkleibten Tiegel 6. Stunde zu einem Kohl-Feuer / lassens nachmals wiederum kalt werden / und mit diesen nachfolgenden Stucken vermischen und reiben.

Als / sie nehmen gemein Wasser und Hönig / jedes einen Becher voll / lassens miteinander sieden / und so lang schaumen / biß es keinen Schaum mehr von sich giebet / und nachmals wiederum kalt werden / nehmen alsdann Drachen-Blut so viel als einer Haselnuß oder andern kleinen Nussen groß / lassens auf den darzu verordneten Steine reiben / und so lang mit dem gesottenen Hönig-Wasser vermischen / biß es Purpur-farb wird / reiben nachmals mit diesem Wasser ihren Stein gantz rein und subtil / lassen ihn hernach an einen Schatten wiederum trucken werden / und wann es so weit kommen / mit diesem nachfolgenden Pastill vermischen:

Ferner nehmen sie Baum-Oele sechs achtel Theil / Griechisch Pech und Fichten-Hartz / jedes 6. Loth / Terpentin 4. Loth / Mastix und frisch neu Wachs / jedes 3. Loth / setz alles in einen Hafen zu einem kleinen Feuer / biß es sich läutert / lassens durchaus nicht anbrennen / und giessen / wann es sich jetzund setzt / einen Tropffen frisch Wasser darauf / so ist es alles gethan / derowegen seyhen sie den Pastill durch ein leinen Tuch in einen Napff voll frisch Wasser / lassen es in demselbigen kalt werden / rühren ihn mit den Händen / nachdeme sie dieselbige zuvor mit Lein-Oele geschmieret / eine gantze Stund wohl untereinander mischen den Stein darunter / rühren es wiederum auf das allerbeste untereinander / und lassens für und für / biß sie es wiederum wollen heraus nehmen / in dem frischen Wasser liegen. Wann solches alles geschehen / so legen sie ihn den Pastill in einen Napff / und giessen

sen ein solch heiß Wasser darüber / in welchem er allein könte zart und weich werden; fangen ihn hernach mit zweyen dünnen und zarten Stecklein an zu tractiren und dermassen zu reiben / daß das Wasser gantz blau wird: dasselbige Wasser giessen sie / nachdem es wohl blau worden / in einen andern Napff und in ein ander warm Wasser über / reibens wie zuvor / giessens / wann es blau worden / in einen andern Napff / wie das erste / und wiederholen solches zum dritten- und vierdtenmalen. Endlich schütten sie wiederum ein ander warm Wasser über / wie zum ersten / werffen und wenden den Pastillen in demselbigen das unterste zu oberst herum / machen alles/wie oben gemeldet/ giessen das gefärbte Wasser in einen andern Napff/ und wiederholen dasselbige zum vierdtenmalen / und dieses ist also das andere Sors oder der zweyte Gang.

Zum dritten / reiben sie auf eben solche Weise / wie auch zum andernmaln geschehen / den Pastillum so lang / biß durchaus kein Himmel-blau mehr in ihn bleibet / darzu dann ein besonder Judicium und Verstand gehöret / daß man nemlich das Wasser also wisse anzustellen / daß es nicht zu heiß seye / und etwan den Pastillum voneinander treibe und in Stücke zerbreche; wann nun alles Blaue heraus kommen/ so lassen sie den Pastillum in einen Tigel brennen/ so bleibet das jenige / so in den Stein gewesen / darinnen liegen.

Das gemeldte Blau aber nachmals zu reinigen / legt man es in das obengemeldte Wasser / läßts daselbst durch ein leinen Tuch lauffen / darmit es von dem Pastillo gereiniget werde / und endlich trocknen; wann solches geschehen / so nimmt man den Dotter von einem Ey / läst das dünne Häutlein darvon herab / thut des Blauen / so viel man will / hinzu / daß es gleichsam wie ein erkaltet Wachs werde / rühret es mit den Händen in einen Napff voll frisch Wasser/ wie ein Wachs/ herum / so bleibet aller Unrath / so zuvor je und je in ihm den Blauen gewesen / in dem Wasser liegen. Wann solches geschehen/ so wäscht man es wiederum in einem frischen lautern Wasser wohl ab / biß es recht und wohl purgiret werde / und läßt es endlich trocken werden / so wird es ein herzlich und gut Ultramarin.

Viel machen es also: Sie nehmen gewachsenen Terpentin und Griechisch Pech / jedes 10. Loth / Mastix 2. Loth / Lein-Saamen / wieviel desselbigen darzu vonnöthen / vermisch alles mit einer genugsamen Menge Eßigs / setz in einen verglasurten Hafen so lang zum Feuer / biß es alles gesotten seye/ und wann du wilt sehen/ ob solches geschehen seye / so nimm einen Stecken/ stosse denselbigen ein wenig darein / und gleich darauf in ein frisch Wasser. Alsdann schmier und bestreiche den inwendigen Theil deiner Hand mit ein wenig Lein-Oel / vermische das Pulver von Lasurstein in einer Blatten darunter / gieß frisch Wachs darüber / laß 8. Tage also stehen / nimms endlich wiederum heraus / und lasse es trocknen / so ist es gethan.

Oder:

Oder: Nimm des blauen Steins / so voller Farben seyn / und zwar viel Gold-Aederlein / jedoch wenig Marmel-Adern haben / laß denselbigen auf die offtermeldte Weise probiren / nachdeme er gut und just befunden in einen verglasurten Häfelein / so das Feuer leiden könne / und mit seinem Deckel und kleinen Löchlein in demselbigen versehen seye / einen Tag bey einem Feuer heiß werden und calciniren / nachmals den Marmor so viel möglich darvon absondern / nachdeme er kalt worden / in einem kupffern Mörsel klein pulverisiren / durch ein eng Sieb oder härin Tuch reitern / nachmals auf einem Reibstein auf das allersubtileste zermalmen / und indeme du solches verrichtest / so nimm die hiernechst verzeichnete Mixtur und Hönig 6. Loth / laß in einen neuen unverglasurten mäsigen Hafen voll Wasser zu einen Feuer setzen / immerdar wohl abschaumen / und den dritten Theil einsieden.

Nachmals nimm gut und fein Drachen-Blut 1. Loth / zu einem jeden Pfund der gestoßnen Himmel-blauen Farbe / reibs mit dem Gummi oder dem gemeldten Wasser auf einem Reibstein wohl untereinander; schütte hernach über das gemeldte Drachen-Blut der pulverisirten Farbe ein Pfund / und Eyerdotter an der Zahl zwey / mische alles wohl untereinander / laß von neuem reiben / nachmals mit einer lautern und scharffen Zwag-Laugen so lang waschen / biß das Blau von den Dottern gantz rein wird / alsdann wasche sie wiederum viermalen mit einem hellen und lautern Wasser / laß endlich trucken werden / und thue sie in die hiernechst vorgezeichnete Pastill; alsdann nimm Fichten-Hartz 12. Loth / frisch neu Wachs / Weyrauch / Terpentin / Lein-Oel / Griechisch Pech und Mastix / jedes 2. Loth; Vermisch und machs / wie du weist / so hast du ein fein und gut Ultramarin.

Oder: Nimm Fiechten-Hartz 6. Loth / Terpentin / frisch neu Wachs und Leinöl / jedes 2. Loth / Griechisch Pech 3. Loth / lasse alles in einem neuen unverglasurten Hafen mit Wasser warm werden / misch so lang untereinander / biß es gleichsam zu einem Teig wird / und lasse dir es also zu einem Pastillo dienen.

Nachmals nimm der Himmel-blau von Farbe / misch mit diesem Teig wohl untereinander / wirffs in ein frisch lauter Wasser / wasch von der Erden so wohl und fleißig du immer kanst ab / mache den gemeldten Pastillum wiederum warm / oder gieß warm Wasser darüber / misch wohl untereinander / gieß das Wasser / so bald du siehest / daß es das Blaue angenommen / in einen andern Napff darvon ab / und ein anders darüber / und wiederhole dasselbige so offt und viel / biß du siehest / daß alles Blaue heraus kommen; derowegen lasse es alsdann an der Sonne trucken werden / so ist es gethan und verrichtet.

Himmel-Farbe Lasur zu machen / daß 1. Loth einen Gulden gilt.

Nimm Silber / so viel du wilst / schlage es zu kleinen Blechlein / mache durch ein jegliches ein Loch / fülle dann einen Hafen halb mit Eßig / mache ein

Bret darüber / und schlage kleine eiserne Häcklein in das Bret / bestreiche die Blech mit Queckſilber / und hänge es an das Bret / thue es über den Hafen/ und setze ihn an eine warme Statt 4. Wochen / so hat der Eßig die edle Blumen aus dem Silber gezogen / und ist das Queckſilber fein Laſur worden / streiche es mit einem Holtz in eine Blasen / und häng die Blechlein wieder an die Häcklein/ bestreiche es als vor/ biß die Bleche gar zu Laſur werden.

Ein Laſur oder Ultramarin in zehen Tagen zu machen.

Diſſolvire Stein-Alaun in starcken Eßig / und Sal gemmæ, thue es in eine neue Pfanne / die zimlich tief ist / mache darnach von guter Luna dünn geschlagene Bleche oder Klingen/ hänge sie darein über den Eßig/ und mache es oben wohl zu / und über 10. Tage thue die Pfannen auf / und schabe den Laſur ab / der an der Klingen hanget / hänge die Klingen wieder hinein / und mache es wohl zu / und thue wie das erstemaln / so wird es also alle 10. Tage gemachet werden.

Ein Laſur oder Ultramarin von Mercurio.

Nimm 2. Theil Mercurii, 3. Theil Schwefel / 4. Theil Salmiac / thue alles wohl vermischt zusammen / und temperire es mit Wasser / thue es darnach also zusammen wieder in ein Geschirr / wohl verlutirt und zugemacht / thue es darnach über die Kohlen/ und wann der Laſur-Rauch heraus kommt/ so lasse es erkalten / und brüche es auf / so wirst du einen Laſur an der Farbe / wie Ultramarin, finden/ und ist sehr schön und gut.

Oder: Nimm ein Theil Sal armoniac, und 2. Theil Sulphur, Alaun / und 3. Theil Mercurium, und mische es durcheinander / und brenne es / biß du den blauen Rauch sieheſt ꝛc.

Feinen Laſur zu machen.

Wilt du feinen Laſur machen / so nimm Laſur-Stein / der inwendig gulden oder silberne Düpffelein habe / und lege ihn in ein Feuer / und lasse ihn glühen / und lasse ihn dann erkalten / behält er dann die Farbe / so ist er gut / darnach zerschlage ihn gar klein mit einem breiten Hammer in einem ledern Sack / darnach zermahle ihn in einer Stampffmühl/ und reibe ihn auf einem Mahlerstein/ als ein Mehl/ darnach 1. Loth Dannen-Pech / das lauter seye/ und 1. Quint Böcken-Unschlit / das lauter seye / und 1. Quint Loröl / und 1. Quint Maſtix / und zerstosse den Maſtix zu Pulver / und thue die ersten drey Materi in einen verglaſurten Tigel / und setze ihn auf Kohlen / und lasse die Materi wohl flieſſen / und wann sie wohl zerflossen ist / so thue den Maſtix darein / und rühren durcheinander / biß es alles ein Ding wird / und wisse / diese beschriebene Materi heiſſet man eine Paſta, das als viel oder mehr seyn muß/ als des Laſur-Steins/ darnach thue es von dem Feuer/ und geuß daran ein Loth Laugen von Reb- oder Weyd-Aschen / und rühre es wohl untereinander mit einem harten Holtz/ das Simpel als ein Mörſner-Stempffel / und

so

so blau Wasser aus der Pasta fleußt / so geuß dasselbige Wasser in einen schönen verglasurten Tigel / und wann das Wasser dunckler wird / dasselbige geusse in einen andern Tigel / und geuß je über eine Weilen die warme Laugen an die Pasta, und zu dem letzten / wann nimmer recht blau heraus fleusst / so geuß dasselbige auch in einen besondern Tigel / das thue also lang / biß keine Farbe mehr daraus fliessen will / darnach lasse die Farbe wohl zu Boden fallen / und geuß die Lauge sittlich herab / und geuß ein warmes Wasser / das da lauter seye / daran / und thue es durcheinander in den Tigel besonder / und lasse es aller wohl gefallen / und geuß das Wasser darob / und setze es darnach auf Kohlen / biß es glühend wird / darnach laß sie erkalten / und geuß oben lauter Wasser daran / und lasse sie gefallen als vor / und lasse sie dann trocknen an der Sonnen / so hast du feine Lasur.

Schöne Silber-Lasur.

Nimm ein Maaß Eßig von dem besten Wein / den du haben magst / von Reinfall oder Meth / das ist der beste / in die Maaß lege einen Vierding gestossnen Sal armoniac, darnach ein Gläßlein voll des Eßigs / und lege darein Mercurium als viel du wilst / und laß einen Tag und Nacht darinnen ligen / hernach lasse dir machen Bleche von feinem Silber als viel du wilst / und lasse die wohl gerben und purgiren / und verstreich und verquicke die Bleche gar wohl mit einem Queckſilber / darnach so geusse den Eßig allen in ein eychen Fäßlein / hänge die Blechlein über den Eßig / daß sie zwey quer Finger über den Eßig hangen / hernach vermache das Faß oben gar wohl / daß kein Dunst darvon mag kommen / und grabe es in einen Mist / oder in einen Keller / und lasse es also stehen drey Wochen / darnach schaue darzu / und nimm den blauen Schnierl / der da ist der beste Lasur / so an den Silberblechen hänget ab / und verwahre ihn auf das beste / die Bleche hänge wieder ein wie zuvor / und verfahre allerdings also / biß die Silberbleche keine blaue Farbe mehr von sich geben können.

Oder: Nimm Sal armoniac, und Sal nitri, Eyerkalch / der von Eyerschalen gemacht sey / eines so viel als des andern / stosse es durcheinander / nimm einen verglasten Hafen / und thue die Materi darein / und nimm gar scharffen Eßig / so du ihn haben kanst / geuß ihn in den Hafen auf die Materi / und nimm einen silbern Löffel oder Blech / und hänge es in den Hafen / daß es den Hafen nicht berühre / und vermache den Hafen wohl mit Leim / daß kein Dunst daraus mag / und setze es an einen warmen Ort / 3. Wochen darnach breche den Hafen auf / nimm das Silber heraus / und schabe das Lasur von dem Silber / und hänge das Silber wieder in den Hafen wie vor und nach / mache den Hafen wieder zu / und lasse ihn aber drey Wochen stehen / ist des Eßigs zu wenig / so geuß mehr darein / also thue ihme für und für / so machst du Lasur / wie viel du wilst / und wird das Silber nicht weniger.

Lasur zu machen.

Zum ersten solle man nehmen Griechisch Pech / und solle das gemählich auf einem Feuer zerlassen / und solle dann darvon nehmen den dritten Theil als viel des Pechs Mastix / und eine Aschen / und ein wenig Baum-Oel / laß miteinander zerrinnen und fliessen / so es gemischt ist / und man das Lasur bereiten will / so solle man die Temperatur 1. Pfund nehmen / oder ein Theil / und als viel der gerieben Lasurstein / und bereite sie also: Man solle sie ersten also gerieben nehmen / legen in furnum Reverberationis, das ist / in einen Glas-Ofen / und wann es roth wird / so solle man es werffen in eine scharffe Laugen / die gemacht seye von Kalch und Aschen / laß eine Stund sieden / und thue es in ein rein Becklein / lasse es darinnen gefallen an den Boden / und wann die Lauge wieder warm wird / so seyhe es gemach von dem Pulver / darnach reibe das Pulver wohl auf einen Stein / und mische die vorgenommene Materi unter die geriebene Steine / temperirs und reibs wohl untereinander / thue es wieder in ein rein Becklein / geuß gar heiß Wasser darüber / und rühre es wohl / biß das Wasser blau wird / darnach seyhe es ab / und laß quellen / daß das Wasser lauter wird oben darauf / seyhe es rein wieder ab / so findest du dann das feine blaue Lasur an dem Boden / und ist groß Geld werth / zum andernmalen lege die Materi in ein wallend Wasser / seyhe es auch ab / und thue ihme wie dem ersten / als offt / biß das Weisse herab gehet / also daß die Lasur gar abgezogen werde. Das erste Lasur ist neben dem Gold / das andere minder / das dritte aber minder ist gut auf Grund.

Ein schlechtes Lasur-Blau.

Nimm Eyerschalen / so viel du wilst / und brenne die / nimm darnach Sal armoniac, stosse den klein / und nimm dann Spangrün / als viel du wilst / und zerreibe es auf einem Reibstein klein / und wann du wilst machen Lasur / so temperire das alles untereinander / und geuß ein wenig Eßig daran / daß es wohl feucht werde / zu Hand wird es Lasur.

Lasur anzumachen und zu temperiren.

Nimm Lasur / und reibe das auf einem Stein mit Eyerdotter / und achte nicht / ob es gelb seye oder werde / so du es wohl gerieben hast / so nimm kalt gegoßne Laugen / und thue es darein / rühre es untereinander mit einem Finger / laß dann stehen eine Weile / so setzet sich das Gute an den Boden / schütte dann das Trübe oben herab / und thue das drey- oder viermaln / biß daß die Lasur schön wird / so nimm sie dann als viel du wilst in ein Gärnlein / thue Gummi-Wasser daran / und ein wenig Eyerdotter / das hebet zusammen / und schreibe dann darmit / wiltu / daß es braun wird und gar schön / so thue Rösel darunter / wiltu / daß es bleich wird / so thue Bleyweiß darunter.

Ein anders von Lasur zu machen.

Nimm zwey Theil Queckſilber / drey Theil Schwefel / und den dritten

Theil

Theil Sal armoniac, das alles solle man wohl untereinander mischen und pulvern / thue dann das Pulver alles in ein Glas / und bestreiche das Glas um und um mit Leimen eines Fingers dick / mit Roß-Koth gemacht / daß es nicht schwindet / lasse es wohl trucken werden / setze das Glas auf einen Dreyfuß / und mache darunter ein Kohl-Feuer / thue ihme zum ersten nicht zu heiß biß auf Mittag / darnach gieb ihme eine grössere Hitze mit Glut je baß und baß / lasse das Glas also brennen biß auf die Vesper Zeit / nimm dann eben wahr / wann du siehest einen blauen Rauch aus dem Glas gehen / wann derselbe Rauch zugehet / so ist es genug / lasse es über Nacht ein wenig in der Asche erkalten / so findestu ein edel gut Lasur.

Oder: Nimm einen Theil Schwefels / zwey Theil Queckſilber und den vierten Theil Sal armoniac, und misch zusammen / hernach reibe es in ein Glas als den Zinober / wann das Glas krachet / so zeuch das Zäpfflein aus / so gehet ein blauer Rauch daraus / und so es nicht mehr rauchet / so ist es genug / darnach lasse es kalt werden / so hastu gut blau.

Den Florentiner Lack sehr schön zu machen.

Nehmet ein Pfund gute Bresill von Fernambus, so schön Goldfarb seyn / lasset solche 3. oder 4. Tage in einem Becher mit weissen Wein-Eßig weichen / nachdem ihr es in einem Mörsner wohl zerstossen / so lassets eine halbe Stunde sieden / zwingets durch eine starcke Leinwand / und thut es wieder über das Feuer; nun müst ihr ein anders kleiners Geschirr haben / darinnen ihr 8. Untzen Alaun in weissen Eßig eingemacht / welchen solvirten Alaun ihr unter jenen Liquorem schütten / und mit einer Spatel wohl untereinander rühren sollet / der Schaum nun / der sich dadurch ereignet / das ist euer Florentiner Lack / und müßt ihr denselben herabnehmen / und trocknen lassen. Man kan auch an statt der Bresill Cochenill nehmen.

Man nimmt auch drey Seidlein Wasser / das aber durch keine bleyerne Deichlein geleitet worden / thut es in einen verglasten Hafen / und wann es sieden will / so werffet eine halbe Untz Cohan oder Couhan-Kerner / derer sich die Federschmucker bedienen / wohl zerpulvert darein / lasset es also ungefehr dreyviertel Stunde sieden / biß nemlich der vierte Theil von Wasser eingesotten.

NB. Das Feuer muß von Kohlen seyn; Ferner seyhet dieses Wasser durch ein Tüchlein in ein anders verglastes Geschirr / und lasst es abermaln heiß werden / daß es anfängt zu sieden: Alsdann thut darein einer Untze Cochenille, und ein viertel Untz Racort, ein jedes absonderlichen gepulvert / lassets abermaln halb einsieden / biß er schön roth wird / und einen schwartzen Schaum bekommet / dann durch das Sieden bekommt es die rechte Farbe; thut es hernach vom Feuer / und ein halb Untz gepulverten gemeinen oder Römischen Alaun / der röthlich und besser ist / darein / eine halbe viertel Stunde

hernach schüttet es durch ein Tuch / in ein glasurt Geschirr oder Schälein / darinnen lasset es 12. oder 14. Tage ruhen/ so werdet ihr sehen / daß es eine schimmlichte Haut überkommt / die nimmt man mit einem Schwamm hinweg / darmit die untere Materi an der Lufft bleibe. Wann dann das darob schwimmende Wasser cooperiret / so lasset die überbliebene Materi wohl trocknen / reibets auf einen harten und glatten Stein / und siebets durch ein gar zartes Sieblein durch.

NB. Die Dosis von diesen Materialien ist nach Belieben / nachdeme man die Farbe haben will ; will man es wohl roth / so nimmt man desto mehr Recourt, will man mehr Carmesin / so nimmt man mehr Cochenillen, allein jedes muß absonderlichen gepulvert werden / und das Couhan muß erstlich allein sieden.

Gar feinen Lack zu machen.

Nehmet 1. Pfund gute Bresilien/ die lasset in anderthalb Maaß Reben-Holtz-Aschen-Laugen einsieden / hernach sich setzen / und zwinget es durch das Durchgezwungene / siedet von neuen mit Bresilien / Cochenillen und Terramerita, das ist/ ein halb Pfund Bresilien/ einen halben Vierling Cochenille, darzu ihr noch ein halb Maas klares Wasser thun/und es also wieder halben Theil einsieden lassen müßt/ lasst es abermalen sich setzen/ und zwingets durch/ von der Terramerita aber braucht man nur eine Untze. Mercket aber / wann ihr diesen Liquorem vom Feuer thut/müsst ihr eine Untze calcinirten und klein zerstossenen Alaun darein schütten / mit einem saubern Holtz wohl hinein rühren/ und zergehen lassen/ darzu ihr dann ein wenig Arsenicum thut. Endlich/ damit es ein Corpus bekomme / so nehmet zwey Fischbeine / die die Goldschmiede zum formiren brauchen / pulverisirets / und werffet es darein/ lassets ferner allgemach trocknen/ alsdann reibets mit vielen klaren Wasser / in welchem ihr es einweichen lassen müsset / zwingets durch ein leinen Tuch / formiret / wie gebräuchlich / Zeltlein daraus / und lasst solche auf Karten-Blättern trocknen.

Wollet ihr den Lack mehr roth machen / so thut Citronen-Safft darzu/ wollet ihr ihn dunckler/ so nehmet Oleum Tartari darzu.

Columbin oder Kugel-Lack.

Nehmet drey Seidlein destillirten und gar subtilen Wein-Eßig / der schönsten Brestll von Fernambuc, zerschneidets in kleine Stücklein/und lasset solches zum wenigsten einen Monat und darüber / dann das ist am besten / in besagtem Eßig weichen / hernach lasse alles in Balneo Mariæ drey oder vier gute Sud thun / ferner ein baar Tage ruhen / dann nehmet einen Vierling gepulverten Alaun in ein sauber irden Gefäß / und zwinget besagten Liquorem durch ein leinen Tuch / auf den Alaun / und lasset es einen Tag ruhen / nachgehends lasset alles wieder heiß werden/ biß es anfängt zu zischen/ lasst es

wieder

wieder 24. Stunde weichen / und stosset zwey Fischbeine zu Pulver / darüber schüttet euren Liquor, wann er ein wenig warm worden / rühret es mit einem Stecklein um / biß es einander annimmt / hernach lassets 24. Stunde ruhen / und zwingets noch einmalen durch. Mercket aber / daß man es mit dem Alaun durchzwingen muß / ehe man es auf die gepulverte Fischbein schüttet.

Wie man das Marck oder den Tröster von Columbin oder Kugel-Lack gebrauchen könne.

Eine schöne Purpurfarbe zu machen / ohne das Carmin- oder Florentiner Lack zu Oel- und Wasser-Farben / so nehmet das Marck von Columbin-Lack / das in der Schalen zu Boden fällt / darein die gepulverte Os de Serche seyn / lasset solches trocknen / und reibet es ab / es ist kein feiner Lack so lebhafft / als der / worunter ihr diese Materien mischet / die den Lack eine grosse Krafft giebet.

Vortrefflich Grün.

Nehmet Grünspan / soviel euch beliebet / reibet es mit Wein-Eßig / thut es in einen Teig von Haußbacken-Brod / und lasset es backen / wie ein ander Brod / alsdann nehmet euren Grünspan heraus / und vermenget ihn mit Oel oder Wasser / so wird er fürtrefflich seyn.

Eine andere Lasur-Farbe.

Nimm zwey Theil Kalch von Eyerschalen / einen Theil Grünspan / ein Theil Salmiac / mische alles zusammen mit starcken Eßig / thue es in einen neuen Hafen / vermache es oben wohl / daß der Dunst nicht heraus mag / setze es an eine warme Statt ein Monat lang / so ist es eine Lasur.

Oder: Nimm eine grosse Menge zerklopffte Eyerklar / setz dieselbige in einem wohlverstopfften verglasurten Geschirr an einen feuchten Ort / und laß zwey Monat daselbst stehen / so wird es zu einer schönen Himmel-blauen Farbe. Ist es aber etwan noch nicht / wie es seyn solle / so laß noch länger stehen.

Ein jedes Himmel-blau / welches man will / zu reinigen.

Thue die Farbe mit zerklopfften Eyerklar vermischt in ein dünn und zart Kühe-Horn / stopfft dasselbige oben wohl zu / lege es 16. Tage also miteinander in oder unter einen warmen Pferds-Mist / nimms / wann solche Zeit vorüber / von dannen wiederum heraus / laß erstlich mit Hönig wohl untereinander stossen und reiben / und endlich mit allem Fleiß waschen / so ist es gethan.

Von Lasur-blau insgemein.

Der Lasuren sind gar viel und mancherley / da je eine die andere an Schöne übertrifft / die schwere Lasur solle auf einem glatten reinen Reibstein mit einem gantz dünnen Gummi-Wässerlein wohl abgerieben werden. Thue sie darnach in einen Scherben / mache sie mit einem Temperatur-Wässerlein an / lege ein wenig Zucker-Candel darein / und diese Lasur läßt sich aus der Feder schreiben / so offt du dann schreiben wilst / so must du die Farbe rühren

mit

mit einem Höltzlein / will sie dann nicht gerne aus der Federn gehen / so lege zermahlen Myrrhen darein / oder geschabte Seyfen / so gehet es wann eine Lasur zu feist und alt ist/ so stosse sie ab/ mit lauter Laugen/ so lang biß sie lauter werde / darnach temperire sie von neuem wieder an / thue Fisch-Gallen darunter / so lässt sie sich gerne schreiben.

Lasur zu temperiren.

Flötze es wohl mit einem Wasser / was obschwimmt / schütte hinweg; was sich aber zu Grunde setzt / ist gut; thue solches drey- oder viermalen / seyhe das Wasser rein ab / nimm dann Eyerklar / das da bereitet seye mit dem Schwamm / thue darein ein wenig gestossen Gummi Arabicum / laß so lang stehen / biß das Gummi gar zergangen ist / thue dann die Lasur darein / mische es wohl durcheinander / seyhe es durch ein leinen Tüchlein ins Horn / und brauche es / worzu du wilst.

Lasur zu schönen Blumen.

Die Lasur reibe mit reinem Wasser gar wohl auf den Stein / thue es in das Hörnlein / geuß lauter Wasser daran / rühre es wohl durcheinander / lasse es stehen einen halben Tag / schütte dann das Wasser rein ab / nimm Gallen von grossen Fischen / reibe sie mit Gummi und Eyerweiß / brauche es nach deinem Gefallen.

Wie die blauen Farben zum Illuminiren insgemein zugerichtet werden.

I. Lasurblau wird mit gantz dünnen Gummi-Wasser wohl abgerieben / temperiret / und ein wenig Zucker-Cand darunter gethan.

II. Indichblau wird mit einem Wasser ziemlich gerieben / und mit Gummi-Wasser gemischet / so siehet es sehr annehmlich.

III. Blau-Lack ist darvon wenig unterschieden / nur daß es dauerhaffter ist.

IV. Ascus ist ein feines Himmel-blau / und darff nicht viel gerieben / sondern nur mit ein wenig Gummi-Wasser und Bleyweiß gemischet werden.

V. Schmaltz-blau ist etwas schmiericht / und muß mit etwas Weiß vermischet werden.

VI. Lackmus wird mit guter Seyfen-Sieder-Laugen vermischet / und wann sie ein wenig gestanden / durch Kalch wiederum schön gemacht.

VII. Schmeltzäsch wird durch ein härines Sieb gesiebet / mit Bleyweiß gerieben / und mit Gummi-Wasser temperiret / so zeigt sich das sehr bräuchliche Fischblau. ꝛc.

Blaue Farbe.

I. Incorporire reiner Kreiden mit dem Safft von den schwartzen Holderbeeren / durch ein Tuch ausgedruckt / geuß ein wenig Alaun-Wasser daran / lasse es eintrocknen / und behalte es / biß du sein bedarffest.

II. Auf

II. Auf diese Weise mag man auch die Farbe machen von den blauen Korn-Blumen.

III. Auch magst du Holder-Safft / deßgleichen Attichbeer-Safft mit Alaun temperiren / ist auch ein gut Blau.

IV. Der Safft von den Korn-Blumen allein mit Alaun und Gummi temperirt / ist auch gut Blau.

V. Item/ Heidelbeer und ein wenig Methweitz/ laß zusammen sieden.

VI. Item / Maulbeer mit Alaun gesotten.

VII. Item/ nimm die blauen Korn-Blumen / die noch nicht gar aufgegangen seynd / und sammle sie morgens / ehe die Sonne aufgehet / breche die blauen Blätlein ab / daß die weissen Bützlein nicht darunter kommen/ die blauen aber thue in ein meßinges Becken/ hänge es in ein siedendes Wasser/ biß sie dürr werden / behalte sie dann in einem Glas oben wohl verstopffet. Wann du dann Farbe wilst haben / so nimm der Blumen ein wenig / thue sie in ein Trinck-Gläslein / geuß Wasser darauf / daß es werde wie ein Teig / lasse es 12. Stunden zugedeckt stehen / darnach drucke den Safft durch ein Tuch in ein gläsern Gefäß / thue ein wenig Harnlein darzu / und stelle das in eine warme Stätte / oder in ein heiß Wasser / biß es allgemach eintrocknet / und dick wird / dir zu gebrauchen.

Blau Tournesol.

Nimm Heydelbeer / die wohl zeitig sind / zerstosse die wohl / daß sie werden wie ein Muß / thue es in einen saubern Hafen/ lasse es also/ nimm darnach eine reine saubere Kachel / geuß daran ein Maas lauter Wasser / thue in das Wasser 4. Loth ungelöschten Kalch / anderthalb Loth gantzen Spangrün / und 1. Quint Salmiac. Diese Stucke lasse also liegen im Wasser / so wird es ein wenig grünlecht werden / und lauter / so schwebt das Wasser oben / und liegt der Kalch und Spangrün am Boden. Wann nun diß Wasser ein Tag und Nacht gestanden ist / so seyhe es fein sittiglich vom Kalch und Materi durch ein rein Tuch in einen schönen neuen Hafen. Thue dann die gestoßnen Heydelbeer ins Wasser / und setze es zum Feuer / lasse es sittiglich erwallen / thue ihn dann vom Feuer / und lasse ihn wohl erhalten / so ist das im Hafen schön blau worden / geuß dann die Farbe durch ein rein Tuch in eine verglasurte Kachel; wann es dann anfähet dicklicht zu werden / so magst du es behalten in einer Blasen.

Tüchlein-Blau.

Nimm reine gewaschene alte Tüchlein / drucke sie ins Tournesol-Blau/ wie obstehet / sobalden es erkaltet / lasse sie wohl darinnen erfeuchtigen / winde sie dann nicht fester aus über die Kachel / dann daß sie nicht trieffen möge/ hänge sie also feucht an die Lufft / und lasse sie wohl ertrocknen / darnach tuncke sie wieder in den blauen Tournesol, und winde es wieder aus / nicht

fester / dann daß es nicht trieffen möge / hänge es wieder auf / lasse es wohl trocknen / wie vor. Das thue also offt / biß das Tuch hat Farbung genug empfangen. Dann so nimm die Tüchlein / so sie wohl und gar getrocknet sind / wickle es in ein saubers Papier / und lege sie in eine Schindel-Laden / behalts. Wann du dann etwas von diesen Farben brauchen wilst / so schneide ein Stücklein von Tuch / und thue es in ein sauberes Mahl-Scherblein / geuß lauter Wasser daran / so hast du schön Blau / das wird alsdann genannt Turnesol Finaticum, man hält es für ein köstliches Blau.

Bastart-Lasur.

Nimm zwey Theil gebrannte Eyerschalen / so viel dir beliebet / und Salmiac einen Theil / stosse es zusamen in einen Mörsel / reibe dann einen Theil Spangrün / so viel als du der Farben haben wilst / und reibe es wohl mit Eßig auf einen Stein / thue es zusammen in einen guten neuen Hafen / den vermache oben gar wohl / daß kein Dunst heraus mag / setze es an eine warme Statt ein Monat lang / thue es dann auf / so hast du ein liebliches Färblein.

Lasur zu brennen.

Wilt du eine Lasur brennen oder machen / so nimm einen Theil Queckstilber / drey Theil Schwefel / und den achten Theil Sal armoniacum, zerstosse es also / nimm den Schwefel / und zerstosse ihn in einen marmelsteinern Mörsel mit dem Sal armoniac, netze ihn mit Speichel / daß er wird wie ein Teig / das Queckstilber binde in ein dreyfaches leinen Tüchlein / und drucke es durch / so gehet es heraus / wie ein Federlein / incorporire es terrendo wohl untereinander. Nimm darnach ein Glas mit einem langen Hals und umschmiere es mit einem Luto Sapientiæ, und thue die Species darein / verstopffe des Glases Loch oben am Glas wohl / setze es zum Kohl-Feuer / mache ein sanfftes Feuer drey Stunden lang / so lang du sieheſt / daß ein schwartzer Rauch davon gehet / so mache das Feuer stärcker / so bald du aber sieheſt / daß ein blauer Rauch oder Dunst / wie ein Lasur / darvon gehet / darnach thue das Loch oben auf / und mache kein Feuer mehr darunter / laß es einen gantzen Tag und Nacht stehen / biß es wohl erkaltet / den andern Morgen briche das Glas auf / so wirst du darinn die allerbeste Lasur finden / die behalte dann auf das beste.

Oder: Nimm zwey Theil Queckstilber / drey Theil lebendigen Schwefel / und den vierten Sal armoniac, zerstosse das alles wohl in einem Mörsel zu Pulver / thue das in ein Glas mit einem engen Hals / schmiere es / wie vorgemeldet / mit Luto Sapientiæ, mit Roß-Mist vermischet / laß wohl daran trocknen / wann es dann wohl trocken ist / so setze es auf einen Dreyfuß / und mache ein sanfft Feuer darunter / einen halben Tage lang darnach mache das Feuer ein wenig stärcker / also daß es einen gantzen Tage stehet ob dem Feuer / biß du einen blauen Dunst sieheſt / wie vor / hebe es darnach herab / und laß erkalten / wie obgemeldet / so hast du eine gute Lasur.

Eine

Eine andere Art guten Lasur zu machen von Eyerschalen.

Nimm Eyerschalen / brenne die wie einen Kalch / darnach nimm so viel Sal armoniac, doch daß des Kalches von Eyerschalen so viel ist / als der zwey andern Stucke / temperire das untereinander mit einem guten Wein-Eßig / so wird es gut blau Lasur / wilt du dann / daß dieselbe Farbe stets bleibe / so thue sie in einen neuen Hafen / und decke ihn wohl zu / daß kein Dunst daraus mag / setze ihn an eine warme Statt / schlage Roß-Mist darum / und laß biß an den vierten Tag stehen / darnach so nimm es heraus / so ist es gut.

Blaue Farbe zu machen.

Nimm Heydelbeer / zerdrucke die mit einem Löffel durch ein Tuch / mische darunter geriebnen Alaun und Kupfferschlag / so hast du gut Liecht-blau.

Oder: Nimm Korn-Blumen der blauen / die frisch seynd / briche ab die Blätein / und zwicke die weissen oder braunen Stielein von den Blätlein wann du sie abgezwicket hast / so lege sie alle in ein Becken oder weiten Scherben / setze sie auf einen warmen Aschen oder warmen Ofen / lasse sie dürre werden / so bleiben sie blau zwey oder drey Jahr / wann du sie gebrauchen wilst / so legeje ein wenig / nachdeme du es bedarffest / in ein Tiegelein oder Gläslein / geuß ein wenig Wassers daran / also daß sie nur feucht werden / lasse sie eine Nacht stehen / darnach so drucke den Safft heraus / und geuß ein Tröpfflein oder zwey Gummi-Wasser daran / nachdem des Safftes viel ist / so ist es recht.

Andere thun ihme also: Nehmen die frischen Blumen / und giessen ein wenig Wasser daran / legen darzu Gummi arabicum und Alaun gestossen / stossen es hernach in einem Mörsner / und trucken und heben den Safft also auf / wüllene Tüchlein seyn aber viel besser / so man es gebrauchen will / schüttet man ein wenig herab / und legt es ins Wasser / druckt hernach den Safft heraus / und machet es.

Oder: Nimm der obgemeldten blauen Korn-Blumen ausgezogen in einem kupffern Becken / und besprenge die mit Eßig / daß sie feucht werden / nimm darnach 1. Quint Sal armoniac gestossen / und darüber gesetzt / und laß 4. Tage in einen Keller stehen / und darnach seyhe es durch / und thue es in eine Blasen / und laß an der Lufft dürren / und wann du es gebrauchen wilst / so mache es mit schlechtem Wasser an / alsdann wirst du eine überaus schöne blaue Farbe bekommen.

Ein Dunckel-blau.

Nimm zwey Handvoll blaue Korn-Blumen / die frisch seyn / zerstosse sie in einem Mörsner / drucke den Safft durch ein Tuch / thue darein einer halben Haselnuß groß Alaun / und ein wenig Sal armoniac, misch wohl durcheinander / und wann du es also bereitet hast / so nimm alte schöne leinene Tüchlein / und tuncke sie in den Safft / lasse sie den Safft also einsuppern / und wann sie

es also in sich gezogen haben / so thue sie heraus / doch lasse sie vor wohl abtropffen / darmit nichts verlohren wird / und hänge die Tüchlein an die Lufft/ nicht an die Sonnen/ und laß trocknen / den andern Tag nimm wieder frische Blumen / und thue ihn wieder also / deßgleichen den dritten Tag / so ist es bereitet.

Oder: Nimm Jndig / sonst Weyd genannt / reibe das wohl auf einem Reibestein / und mache es an mit Gummi-Wasser / auch magst du darein thun ein wenig lauter Bresilgen/ so wird es auch hübsch.

Pariß-Roth.

Nimm Pariß-Roth und ein wenig Zinober und Mennig/mische darunter ein wenig Bleyweiß/ daß sie wohl liecht wird / schattire darauf mit Spangrün/ oder mit Liecht-blau/ oder mit Jndig.

Viol-blau.

Nimm zwey Theil schöner ausgesottener Fernabock / und ein Theil ausgesottener Blauholtz / vermische es wohl untereinander / das gibt schön Viol-blau.

Carmesin.

Nimm Alaun und weissen Weinstein / jedes 4. Loth / und ein halb Loth Schmack / laß es miteinander sieden / dann nimm dazu 8. Loth eingeweichte rothe Bresill / so des Abends zuvor eine Stunde lang abgesotten / menge es dann wohl untereinander.

Gelb.

Nimm Wicken-Stroh / wann es in der Blühte stehet / und dürre es/ brauche es an statt der gelben Späne / und nimm ein wenig Zwiebel-Schalen dazu.

NB. Alles Laub / was bitter schmecket / das färbet gelbe / wann es vor der Zeit abgenommen wird / ehe es abfällt. Nimm es aber ab in des Monden Fülle/ und truckne solches hernach allgemach im Schatten ab.

Hiernächst folgen nun wiederum allerhand schöne Farben / so man zierlich auf Baumwollen oder ander Leinen-Gezeug drucken kan/ wie selbige darzu theils mit Oel oder Fürniß/ theils mit Wasser/ auf sonderbare Manier anzumachen sind; ferner auch feine wüllene Garn-Farben / samt deren Præparirung.

I.

Die Oel-Farben zu obiger Arbeit:

Schwartz.

Nimm ein Pfund gesottenes Lein-Oel / Meng für 1. Kreutzer / Silberklett / Kupffer-Wasser / braune Numera / auch jedes vor 1. Kreutzer / Kühnruß ein halb Pfund; wann nun das Lein-Oel zuvor genug gesotten zur

schwartzen

schwartzen Farb / soll man es vorher ein wenig anzünden / hernach die obern Stück darein thun / so ist es recht.

Carmesin-Roth.

Nimm 2. Loth rothe Lack-Kugeln / welche man auf einem Reibstein klar reibt / durch ein Sieb lauffen läßt / und mit wenig Fürniß samt Lein-Oel zu einer Farb anrührt.

Hell-Roth.

Nimm rothe Meng / so viel genug ist / mit Lack-Kugeln vermischt / und gemacht / wie oben.

Pomerantzen-Gelb.

Nimm 2. Loth Rauschgelb / angemacht als wie das vorige.

Citronen-Gelb.

Nimm 2. Loth Auripigment, abgerieben und gemacht / wie schon gemeldt.

Grüne Farb.

Nimm 1. Loth Grünspan / auch angemacht als wie das andere.

Blaue Farb.

Nimm 1. Loth Blatt-Indich / diesem gethan / wie zu dem andern.

Hell-Blau.

Nimm 1. Loth Blatt-Indich / mit Bleyweiß so viel genug ist / vermengt und angerührt.

Weisse Farb.

Nimm ein Pfund Bleyweiß / reibe es mit Wasser an / hernach wann es wohl abgerieben / nimm etwas Fürniß / und reibe es mit / so geht das Wasser davon / hernach nimm auch ungesotten Lein-Oel / ohngefähr ein viertel Pfund / und reibe es mit an / biß es recht wird / so gehet alles Wasser davon.

Silber-Farb.

Nimm 10. Pfund altes Eisen / übergieß es wohl mit Bier-Eßig / darzu thue ein Maas stählerne Feilspän / die haben die Circul-Schmiede / und laß es also stehen: je länger es steht / je besser es wird / wann es gelb worden / so so kanst du schon davon brauchen. Nimm nun von diesem Eßig / so viel dir beliebt / laß ihn sieden / und wann er wohl gesotten / so mache darmit eine weisse Stärcke an / wie man sonst die Stärck anmacht / nemlich auf fünff Maaß Eßig ein Pfund weisse Stärck.

Silberfarb zu färben.

Nimm blaue Spän / laß sieden / seyhe die Brühe davon / und thue ein wenig gestossene Galläpffel darein / rührs untereinander / und lege das gedruckte Tuch darein / nimms gleich wieder heraus / und gieß ein wenig frisch Wasser darein / das leblicht wird / und thue ein wenig gestossenen Alaun darzu / hernach duncke das Tuch wieder darein / und hänge es alsdann auf zu trücknen.

Fürniß zu sieden.

Nimm Lein-Oel ungesotten 1. Pfund / laß es sieden / biß es anfängt zu sieden / darnach Brod und Zwiefel in das Oel gehalten / und so lang lassen sieden / biß er wird wie ein Vogel-Leim / dann ist er recht.

II.

Die Wasser-Farben zu eben dieser Arbeit:

Gelb.

Nimm ein Maas Milch/ ein halb Pfund Curcume, anzumachen als ein Brey/ hernach sieden lassen / und wann es wohl gesotten ist / drey Loth weisse Stärck eingerühret/ und so noch einmal auffsieden lassen.

Grün.

Nimm ein Seidlein Wasser/ 5. Loth Safft/ laß es also sieden/ wann es wohl gesotten / rühre also fort 3. Loth weisse Stärck darein.

Roth.

Nimm Bresill und Fernebock/ jedes ein viertel Pfund/ thue darein drey Maas Wasser / laß das vierdte Theil einsieden / seyhe es ab in ein sauber Geschirr / thue darein ein Messerspitz voll Gallöpffel / und ein Loth weissen Alaun/ rühre weisse Stärck darein/ biß es dick wird.

Blau.

Nimm ein halb Pfund Bresill/laß mit 3. Maas Wasser sieden/darnach wann die Helffte eingesotten / seyhe die Brühe in ein ander Geschirr / thue darein anderthalb Loth Grünspan / rühre weisse Stärck darein / biß genug und dick wird.

Violfarb.

Nimm ein halb Pfund Bresillspähn / laß mit zwölff Maas Wasser sieden eine gute halbe Stund / darnach seyhe es ab / thue darein Alaun / so viel du mit fünff Fingern halten kanst / nebst ein halb Loth Grünspan / den du zuvorher mit ein wenig Wasser abgerühret hast / so ists recht / hernach thue die Sach zu färben hinein.

Leibfarb.

Nimm ein viertels Pfund Meng / ein Loth Lackkugeln / angemacht mit Ferniß und Leinöl/ als die andern auch.

Schön Silberfarb zu färben.

Nimm ein halb Pfund Bresillspän / laß mit zwölff Maas Wasser sieden eine halbe Stund / seyhe es ab / wirff in die Brüh vier Loth Gallöpffel / rühre es durcheinander / und lege das Tuch darein / laß es ein wenig liegen / thue die Farb davon / und wann die Farb schön roth sieht / so wirff ein wenig Alaun darein/ leg das Tuch nochmal darein / laß also wiederum liegen/ so ists genug.

III. Die

III.

Die wüllenen Garn-Farben / so durchgehends im Anmachen auf 10. Pfund wüllen Garn eingerichtet.

Roth.

Nimm ein Pfund Weinstein / ein Pfund Alaun / siede das Garn zwey Stunden / leere den Kessel / darnach mache einen frischen Sud / thue darein vier Pfund rothe Bresill / oder fünff Pfund Sommer-Röthe / so die Nacht geweichet hat / mache Feuer unter den Kessel/thue die Röthe ein / und laß es zimlich heiß werden / daß es schier anfähet zu sieden / darnach so hänge das Garn auf einen Stecken / damit es sich nicht verwirre / ziehe es in der Farbe um / biß es roth genug ist. Alsdann meistere es / und wasche es aus.

Negelein-braun.

Mache das Garn vor roht / allein du darffst es nicht meistern / als wann es roht bleiben soll / sondern wann es roht gefärbet ist / so laß es nur wohl versehen / leere den Kessel aus / und thue in ein Säcklein eine halbe Metzen Erlene Rinden / und laß sie sieden eine gute Stund / und wann es in Kessel eine halbe Stunde gesotten hat / darnach thue ein wenig Schlieff ein / und laß ihn ein wenig mitsieden / wann es gar abgesotten hat / so bräune das Garn darein nach Belieben. Doch daß es nicht zu schwartz oder finster wird / darnach meistere es / und spiele solches fein rein aus.

Gelbe.

Nimm ein Pfund Alaun / und ein Pfund Weinstein / siede das Garn zwey Stunden / leer den Kessel / mache einen neuen Sud vom Wasser. Thue unten auf dem Boden ein Pfund Büchen-Aschen / ein guten Arm voll gelbe Blumen drauf / und stoß es fein zu Grunde / daß es im Sieden nicht übersich steigt / siede es eine Stunde / wann es eine halbe Stund gesotten hat / so kanst du schon einen Strennen nach dem andern färben / jedoch laß den Kessel stets sieden / und ziehe das Garn auf den Stecken offt um / biß die erste Stunde vorbey ist / so thue das Kraut heraus / und färbe das übrige Garn / so lange / biß es Farbe genug hat. Alsdann so meistere es / und wasche es sauber.

Pomerantzen-Farbe.

Färbe das Garn erst roth / und mache darnach einen neuen Sud / thue darein anderthalb Pfund gelbe Spän / laß sie sieden eine Stund / wanns gesotten hat / so färbe ein Strenn Garn nach dem andern / so lange / biß es seine Farbe erreichet hat / so wasche es reine.

Leibfarb.

Nimm zwey Pfund Alaun / siede das Garn zwey Stunden miteinander / darnach zeuch es durch ein sauber Wasser / damit die Schärffe ein wenig heraus kommt / hänge es auf eine Stangen / laß es versehen / und leere den Kessel aus. Mache einen neuen Sud / thue in ein Säcklein zwey- oder drithalb

halb Pfund Fernebock / lasse ihn nicht länger / dann nur eine gute viertel Stund sieden / alsdann thue die Späne davon. Ferner / nimm anderthalb Loth klein gestossen Salmiac / thue es in die Farbe / rühre es fein um / biß er zergangen ist. Darnach färbe das Garn daraus / so wird es bald anfallen / dann wasche es aus / so wirst du es schön Leibfarb haben.

Viol-braun.

Beitze dieses Garn / wie Leibfarben / gieß das Alaun-Wasser weg; darnach mache einen frischen Sud; thue darein ein Pfund blaue Bresill / ein viertel Pfund Fernebock / siede es eine halbe Stund / thue die Späne aus / und färbe das Garn in dieser Farbe / so wirst du schön Viol-braun haben. Wilst du Viol-blau haben / so vergiß den Zusatz nicht.

Blau.

Siede das Garn in Alaun / mache den frischen Sud warm / und thue in das warme Wasser auf ein jedes Pfund Garn ein halb Loth gerieben Grünspan / rühre es mit einem kleinen Besen fein in den Sod / daß er fein hübsch grünlich wird / darnach lege das Garn darein / und laß darinn liegen anderthalb Stund. Fülle den Kessel wieder mit Wasser / und thue darein ein Pfund blaue Bresillige / und laß es sieden eine halbe Stund; Winde das Garn aus dem Grünspan heraus / färbe es in dieser Farbe / so wird die Farbe bald geschwind anfallen / und gar schön blau werden / wasche es sauber / so wird es schön seyn. Meistere es in Laugen.

Gras-grün.

Siede es in Alaun zwey Stunden / darnach so beitze es ein wenig in einen Grünspan-Wasser / wie bey dem Blauen / hernach färbe es gelb mit Scharte / und folgends blaue es aus der blauen Holtz-Farb / so wird es schön grün seyn / aber du must sehr geschwind damit umgehen / so wird es schön Gras-grün seyn.

Silber-farb.

Alaune das Garn zwey Stunden / darnach so beitze es in den leeren Kessel / und mache ein neuen Sud / thue darein ein Pfund gestossenen Türckischen Gallus / siede ihn eine Stund / und wann er gesotten hat / so thue darein ein Pfund Kupffer-Wasser / und rühre ihn in Kessel fein durcheinander / und laß es eine halbe Stunde stehen. Wann der Schaum gefallen ist / so färbe das Garn daraus / so wird es schön Silber-farb werden / es muß aber sauber gewaschen seyn.

Von allerhand schönen Fürniß-Künsten.

Schönen weissen Fürniß zu machen.

VOr allen ist zu wissen / daß das Holtz / darauf man den Fürniß streichen will / Birnbaum / weiß Buchen oder Eichen und glatt gehobelt / muß auch

mit

mit Schafftheu-Wasser wohl abgeschliffen seyn muß. Hernach nimm des allerbesten Spiritus Vini ein und ein viertel Pfund / schönen reinen Gummi Sandaraca 6. Loth / Cyprianischen Terpentin 3. Loth / reinen auserlesnen Mastix 2. Loth / Olei de Been ein halb Loth / den Sandaraca und Mastix muß man auf einem Marmelstein ziemlich klein / und trucken reiben / und alsdann den Terpentin unter das Pulver vermischen / und miteinander in eine grosse Phiolen mit einem langen Halse thun / das Oleum de Been und den Spir. Vin. darüber giessen / das Mundloch der Phiolen mit guten Karck verstopffen / mit dreyfacher Rindsblasen verbinden / und also drey Tag und Nacht stehen / aber alle zwey Stunden geschüttelt / damit es sich desto besser solviren möge / so man aber sihet / daß sich der Terpentin auf dem Boden setzet / so muß man mit dem Schütteln so lange anhalten / biß die Materi an dem Boden loß wird. Darauf setzet man nun das Glas auf einen warmen Sand / jedoch nicht tieffer / als die Materi in dem Glas reichet / dann gibet man gelind Feuer / biß es gleichsam anfänget zu sieden / in welchem Grad des Feuers man es fast eine Stunde im Sande stehen lassen / und also das Feuer von sich selbsten ausgehen lassen solle. Darauf nimmt man das Glas aus dem Sand heraus / giesset den lautern Fürnis durch ein reines Tüchlein in ein anders saubers Glas / und verwahret ihn zum Gebrauch auf das beste.

So man nun solchen Fürniß gebrauchen und auf Holtz-Arbeiten auf weiß ziehen will / so muß man von hernach folgenden Pergament-Leim in ein Schällein nehmen / solchen mit zart-geriebenen Venedischen Bleyweiß / jedoch nicht zu viel / darunter vermischen / und das Holtzwerck zum erstenmal gantz dünne darmit anstreichen / dergestalten / daß man nur bloß die Farbe an dem Holtz erkennen möge / darauf lässet man es trocknen / und nimmt hernach unter dem Leim in Schällein ein wenig mehr von dem Bleyweiß / giest etwann 6. Tropffen Wasser unter den Leim / um solchen zu schwächen / streicht / wie zuvor / das Holtz an / und wiederhohlet es fünff- oder sechsmalen. Jedoch muß allemalen die Farbe in dem Geschirrlein verstärcket / der Leim aber mit Zugiessung des Wassers geschwächet werden / dann je dünner die Farbe am ersten / je fetter sie allgemach biß auf das letzte gebrauchet wird / je beständiger hält auch die Arbeit / so sonst der vornehmste Handgriff ist.

NB. Dieweilen der Leim / damit man in dem Schällichen die Farbe anmachet / gleich gestehet / als muß man bey jedem Anstreichen das Schälligen in warmes Wasser setzen / dardurch gehet der Leim wieder auf / man kan auch den Leim zu schwächen an statt des kalten / etliche Tropffen warmes Wasser nehmen / ist besser / und macht die Anstreiche fest in einander greiffen / wann die Arbeit also sechsmalen mit Bleyweis überzogen / wird

sie mit Schafftheu fein rein und sauber abgeschliffen / damit ja kein Rißlein darinn erscheine / hernachmals mit Schifferweiß und obigen Leim dreymahl wieder überstreichen / doch wie mit dem Bleyweiß allemahlen in der Farbe zugesetzet / in dem Leim aber abgebrochen / mit Schafftheu fein gerieben / und mit saubern Leder starck abgewischt / so wird es schön zart / darauf solle man nun den Fürniß mit einem Haar-Pensel / sechsmahl anstreichen / doch jedesmahln vorhero wohl trocknen / und vor allen Staub verwahren / so ist es fertig.

NB. Wann man aber den Fürnuß anstreichet / muß man nur so viel aus dem Glaß in ein Geschirr schütten / als man auf einmahl anzustreichen gesonnen ist / bleibet etwas über / so schüttet man es wieder zu dem andern.

NB. NB. Wann man andere Farben machen will / muß auf zuvor gesetzte Manier / der Grund doch erstlich mit Bleyweiß gemacht und geschoben werden / alsdann ziehet man von der Farbe / so man will / auf das Schifferweiß / es leidet alle Farben / und wer will / kan diesen Versuch auch über Mahlerey ziehen / allein muß die Farbe / an statt der Gummi mit Pergament-Leim angemachet werden / der Gummi leidet es nicht / wie auch keine Folien / ist an sich selbsten schön gläntzend.

Sollte es sich aber / wie offt geschiehet / begeben / daß die Arbeit vom Uberstreichen etwas gelblicht würde / mag es ein paar Tage an der Sonnen stehen bleiben / so verliehret es sich gleich / auch muß der Anstreich-Pensel vor Staub verwahret werden / sondern wann er hart ist / kan man ihn ein wenig in Fürnis duncken / und auf einem Holtz oder Bret aufstreichen / so wird er alsbalden wieder weich.

Wie obgedachter Pergament-Leim zu machen.

Man schneidet von saubern weissem Pergament Schnitzlein / so viel man will / schüttet darauf frisches Brunnen-Wasser / daß es darüber gehet / alsdann setzet man es in einen saubern Hafen zum Feuer / lässet es so lange kochen / biß wann man einen Tropffen auf einen zinnern Teller fallen lässet / es sich güllert und sultzet / alsdann lässet man es durch ein saubers Tuch in ein Glaß lauffen / und behält es in einem Keller. Im Sieden rühret man es fleißig / daß es sich nicht anbrenne. Es gehöret auch nicht mehr auf einmahl zu machen / als man bedarff / dann es sonsten gerne verdirbet.

Schöner klarer und heller Fürniß auf Mahlerey von Wasser-Farben.

Man nimmt schönen und reinen Sandaraca 6. Loth. Reiner Mastix-Körner 1. Loth. Beyde klein zerstossen in ein Scheid-Kölblein gethan / etwann 5. oder 6. Nuß-Schalen voll Venedischen Terpentin / und guten rectificirten Spiritus Vini anderthalb Pfund / (daß ein paar Quer Finger über die Materi gehet /) darüber gegossen / das Glaß wohl vermacht / und in

eine

eine Sand-Capellen gesetzet/so lange sieden lassen/biß sich beyde mit einander auffolviret haben / hernach durch ein rein Tüchlein geseyhet und wohl vermacht stehen lassen/ und zum Gebrauch auf das beste verwahret.

Gemeiner Glantz-Fürniß.

Man nimmt mit Wein-Eßig sauber gewaschenen Gummi Sandaraca 4. Loth / Venedischen Terpentin 2. Loth. Thut es zusammen in einen Glas-Kolben / und gießt 1. Maaß guten rectificirten Spiritus Vini darauf / vermacht das Glas auf das beste / und lässet es so lange auf warmen Sand stehen / biß sich beydes wohl aufgelöset haben / dann seyhet man es noch also warm durch ein rein Tüchlein ꝛc.

Gemeiner Lac-Fürniß.

Man nimmt 12. Loth gröblicht zerstossenen Gummi-Lacca / thut solche in eine hohe Phiolen / und giesset darüber ein halb Maß deß allerstärcksten Brandweins/verstopfft das Glas auf das beste/und verbindet es mit doppelter Rinds-Blasen / rüttelt und schüttelt es eine gute Stunde unter einander/ dann setzet man das Glas 12. Stund lang auf einen warmen Ofen / oder im Sommer an die heisse Sonne / und seyhet es dann durch einen Triechter.

Das Gröbste / so im Säcklein bleibet / nimmt man und thut es wieder in das Glas / und giest wiederum auf das neue deß besten Spiritus Vini darüber / rüttelts wieder wol untereinander / wie anfänglichen / dann lässet man es setzen/ biß sich eine leichte Materie erzeiget/ wie im rothen Wein/dann seyhet man ihn durch ein rein Tüchlein/ und verwahret ihn auch auf das beste.

Endlichen nimmt man Drachen-Blut 8. Loth / Cocchonellen 2. Loth / klein gestossen und durchgesiebt in ein Seidlein Brandwein gethan / und auf 8. Stunden lang in gelinder Wärme/ oder an die Sonne gesetzet.

Diesen Fürniß muß man in ein doppeltes Glas thun / darmit es nicht zerspringe/ muß hernach durch ein subtiles Tüchlein durchgedruckt werden.

Endlichen nimmt man Curcuma-Wurtz ein Vierling klein zerstossen / in eine halbe Maß Brandwein gethan/ und wie mit obigen verfahren.

Stäbe auf Spanische oder Indianische Rohr-Art / mit Fürniß auf das schönste zu lacciren.

Man nimmt Guraumi-Mehl / thut es in ein Glas / und giest starcken Spiritus Vini darein/ lässet es 24. Stunden in guter Digestion wohl vermacht stehen/ dann giesset man den tingirten Spiritum Vini rein ab/ filtrirt ihn durch ein Maculatur-Papier und gründet darmit die Stäbe / wie sonsten bey der Schild-Krotten-Arbeit gebräuchlich / folgends mit etwas oder gar mit Helfenbein-Schwärtz vertieffet/ mache es dann mit folgendem Fürniß gar / wie es seyn solle.

Nimm des feinesten Gummi-Lacca 4. Loth / feinen Mastix / Agtstein und Salmaca jedes 1. Loth. Thue es gröblicht zerstossen unter einander ver-

mischt in ein Glas-Kolben/ und giesse starcken Spiritum Vini 4. quer Finger darüber/ rüttle und schüttle es 2. Stunden lang wohl untereinander/ dann seyhe es wohl vermacht 3. Tag auf gelinder Wärme/ dann auf das stärckeste ausgepresset und auf das beste verwahret.

M. J. K. C. Schöner Glantz-Fürniß/ so wie ein Spiegel glänzet.

Man nimmt schönen Venedischen Terpentin q. p. thut solchen in einen grossen Hafen voll reines Wassers/ und lässet ihn 5. oder 6. Stunden lang sieden/ alsdann nimmt man das jenige/ so auf dem Boden des Hafens ist/ und lässet es auf einem Papier wohl ertrocknen/ daß man solchen wohl pulverisiren kan.

NB. Wann der Terpentin die Helffte gesotten/ nemlichen bey 3. Stunden lang/ muß man solchen heraus nehmen/ und ihn mit der Hand wohl arbeiten/ hernach wiederum hinein thun/ und solchen folgends gar auskochen lassen/ dann kan man solchen auf das beste pulverisiren.

Dieses pulverisirten Terpentins nimmt man nun 16. Loth/ präparirten Sandaraca 1. Pfund/ präparirten Agtstein ein halb Pfund. Vermischet es unter einander/ thut es in ein gehöriges Glas/ und giesset darauf des besten rectificirten Spiritus Vini q. s. vermacht dann das Glas auf das beste/ rüttelt und schüttelt es eine lange Zeit wohl untereinander/ und lässet es darauf 8. Tage lang auf gelinder Wärme stehen/ schüttelt es aber inzwischen wohl untereinander/ so wird der Spiritus Vini auch schön gelb und dicklicht/ wie ein Spanischer Wein/ den giesset man rein ab/ und verwahret ihn zum Gebrauch.

Die Bereitung des Sandaraca darzu.

Man nimmt schönen lautern Sandaraca/ bindet solchen in eine Leinwand/ und lässet ihn 2. Stunden lang im Wasser sieden/ thut ihn dann wieder heraus/ und wäschet ihn drey oder viermalen mit Wasser auf das beste.

Die Bereitung des Agtsteins.

Man nimmt schönen Agtstein/ stösset solchen klein/ und lässet ihn eine Vierthel Stunde lang im Wasser sieden/ dann schüttet man das Saltz-Wasser davon ab/ und ein neues daran/ und lässet ihn noch eine Vierthel Stunde sieden/ so diß geschehen/ lässet man ihn auch ein paar Stunden lang in gutem Spiritu Vini weichen/ letzlichen thut man solchen heraus/ läst ihn wohl austrocknen/ dann wird er auf das subtileste pulverisirt/ und in einer Schachtel auf das beste verwahret.

J. K. C. Schönen Indianischen Fürnis zu machen.

Erstlichen nimm 4. oder 5. Maas Brandwein/ brenne denselbigen so offt und vielmalen wieder in einen Brennzeug/ biß daß er endlichen so starck wird/ daß wann man ihn in einem Löffel anzündet/ daß nichts Nasses darvon überbleibet. Wann du nun solchen Spiritus Vini beyhanden/ so nimm Gummi-Lacca/ stosse denselben klein/ darnach thue bemeldten Gummi in den

Brand-

Brandwein in ein Glas / vermache oben mit einer Blasen / darnach thue Plätz-Sand auf einen Ofen / lasse solchen wohl heiß werden / und setze das Glas darein / biß der Gummi und Spiritus sich miteinander vereinigen / und wohl sieden / wann du aber sieheſt / daß es die Blasen auf dem Glas in die Höhe treibet / so nimm eine Nadel / und steche in die Blasen / daß es Lufft hat / sonsten zerspringet das Glas / darnach läutere ihn durch ein Fließ-Papier in ein ander Glas / so bleibet die Materi in dem Papier / mit diesem Fürniß / so man ihn brauchen will / so muß zuvor die Arbeit wohl mit Schachtelhalmen geglättet und hell gemachet werden / darnach läſſet man die Arbeit wohl trocknen / und bestreichet es alsdann mit diesem Fürniß zweymal / aber allemal trocken / darnach nimmt man Zinnober / reibet ihn zuvor ab auf einen Reibstein mit schlechtem Brandwein / und läſſet ihn wieder wohl trocknen / darnach nimm diesen Fürniß und bemeldten Zinnober / aber nicht viel / dann wann man viel nimmt / und nicht geschwind verbrauchen kan / so verdirbt die Farbe / und wird gantz knollicht / thue es durcheinander / läst es dicklicht / und bestreichet das Holtz-Werck damit / das muß aber wohl in acht genommen werden / daß das Holtz-Werck 2. oder 3. Stund / biß es wieder angestrichen wird / trocknen muß / wann du nun vermeineſt / daß es der Farbe genug / so lasse das Holtz-Wereck zwey Tage von fernen trocknen / darnach nimm Trippel / siebe ihn gantz klein / und streiche das gemachte Holtz mit Baum-Oel wohl dick / alsdann streue den Trippel auf die Stucken / nimm ein subtil Leder / und reibe das Holtz subtil ab / so bekommet es einen schönen Glantz / und wird schön glatt / sihest du aber / daß es noch nit glatt genug / nimm wiederum Baum-Oel / und mache es wie vorhin / lasse es zwey Tage trocknen / bestreiche es alsdann mit dem andern Fürnis zwey- oder dreymalen / und reibe es mit Leder ab / so ist die Arbeit fertig / und hat den völligen Glantz.

Ein fürtrefflicher Fürnis / damit man geräffelte Wände und anders Holtz / wie auch Schreiner-Werck auf das schönste damit überziehen kan.

Man nimmt gutes Lein-Oel 2. Pfund / thut solches in einen neuen Hafen / der zuvor 24. Stunden in Wasser gelegen / und 2. Loth gemeinen Terpentin / läſſet es sieden / biß eine Feder / so man sie darein stecket / verbrennet / dann thut man darzu 2. Loth Agtstein / so auch zuvor 24. Stund im Regen-Wasser gelegen / allgemach darinnen / läſſet es sieden / biß der Agtstein zerschmoltzen / und der Fürniß dick genug ist.

Schöner weisser Fürniß zu Taffeln und Gemählden.

Man nimmt schönen lautern Terpentin / des schönesten rein gestoßnen Sandaraca, vermische es wohl untereinander / lasse es in einen Mahler-Tiegel miteinander leiß zergehen / und fliessen / thue hernach so viel reines

Terpentin-Oel darzu / daß sich beyde wohl darinnen auflösen mögen / und ein schöner klarer Fürniß daraus werde / diesen Fürniß muß man wegen Feuers-Gefahr ausser dem Hause machen.

Schöner Lacc-Fürnis zu Schild-Kroten-Arbeiten.

Man nimmt des feinesten Gummi-Lacc anderthalb Pfund / reinen weissen Weyrauch 4. Loth / vermischt es klein gestossen untereinander / thut es in eine Phiolen und geust 3. Pfund des allerbesten Spiritus Vini darüber / verstopfft das Glas aufs beste / schüttelt es 2. Stunden lang durcheinander / dann setzet man das Glas eine gantze Wochen lang auf warmen Sand / rüttelt es offt und bey einer halben Stunden lang durcheinander / damit sich die Gummata auf keinen Klumpen setzen mögen. Wenn man nun sihet / daß sich der Spiritus Vini schön röthlich gefärbet hat / und dicke worden / so kan man das Reine davon abgiessen / und das übrige durch ein rein Tuch lauffen lassen / darbey ist nun auch wohl zu observiren / daß gemeiniglich dieses Fürnisses dreyerley ist / worunter der erste für den besten gehalten wird / der andere aber / der ausgedrucket wird / und den dritten gleichsam taub unter sich fallen lässet / der auch auf die Farben das erstemahl kan gebrauchet werden / welches also seyn muß. Man nimmt des besten præparirten Kran-Zinnobers / und macht mit dem ersten und schönsten Fürniß zu einer Farbe an / und träget solchen auf das Holtz-Werck an einem solchen Ort / da keine Lufft darzu kommen mag / und lässet es an einem warmen Ort trocknen / überstreichet es alsdann mit dem groben Fürniß / lässet es wieder trocknen / polirt es denn mit zartem Binsenstein mit einem Lederlein auf das beste und säuberste / bürstet es rein ab / überstreichet es mit dem ersten rothen Fürniß / und lässet es wohl im Trocknen ꝛc. Also kan man auch mit der schwartzen und schecklichten Arbeit allerdings verfahren.

Chinesisch-erfundener Lacc-Fürniß.

Man nimmt des reinesten Gummi-Lacca 8. Untzen / Agtstein 2. Untzen / Mastix-Körner 4. Untzen / mit Laugen gereinigtem Sandaraca 8. Untzen / Gummi-Capal 8. Untzen / vermischet alles wohl zerstosse untereinander / thut es in eine reine weite Phiolen / geust 2. Maaß vom beste Spiritu Vini rectificati darauf / rüttelt es wohl um / und verfähret damit / wie sonsten bewust / lässet es hernach in einem fast siedenden Balneo stehen / biß sich alle Gummata aufgelöset / denn läst man es durch ein rein Tüchlein lauffen / und in selbigem Glas abkühlen / so hat man den allerschönsten Glas-Fürniß / der im Anstreichen dem schönsten und hellesten Venedischen Glas gleich kommet.

Guter Terpentin-Fürniß.

Man nimmt reinen Mastix / des besten Sadaraca Gummi-Animæ eines jeden 8. Loth / Agtstein / und Cyprianischen Terpentin / eines jeden 4. Loth / alles gestossen untereinander vermischt / in ein reines Glas gethan / und des

feinesten

feinesten Terpentin-Oels anderthalb Pfund darüber gegossen / wohl untereinander gerüttelt/das Glaß wohl vermacht/etliche Tage auf gelinde Wärme gesetzet/so werden sich die meinsten Gummata auffolviren/darvon giesset man nun den reinesten Terpentin durch ein weisses Tüchlein ab / in ein sauberes Glaß / so hat man einen fürtrefflichen Terpentin-Fürniß / der zu allerley gut zu gebrauchen ist.

Ein schöner Wasser-Fürniß / welchen man auf Mahlereyen und Wasser-Farben fürtrefflich gebrauchen kan.

Man nimmt auserlesenen Mastix 2. Loth / weissen Weyhrauch 1. Loth / reinen Sandaraca anderthalb Loth / Agtstein 4. Loth / thut es klein gestossen untereinander vermischt in einen Glaß-Kolben / thut etwan 12. Nußschalen voll Venedischen Terpentin darzu / und giesset einer queren Hand hoch des besten rectificirten Spiritus Vini darüber / vermacht dann das Glaß auf das beste / und setzet es denn so lange auf warmen Sande / biß sich das meinste auffolviret hat / dann seyhet man solchen Fürniß durch ein reines Tüchlein / und verwahret ihn auf das beste.

Den Gummi-Capall aufzulösen.

Mann thut in eine irdene verglasurte Schüssel / klein pulverisirten Gummi-Capall 6. Loth/ gieß darauf gutes Spick-Oel 6. Loth/ und des besten rectificirten Spiritus Vini 12. Loth / rühret es wol untereinander / und zündt es ausser dem Hause mit reinem Pappier an/ und rühret es unter währendem Brennen wohl untereinander / so es etwan ein paar Vatter unser lang gebrennet hat / bläset man die Flamme aus / und giesset wieder 6. Loth Spiritus Vini darzu. Dann thut man es miteinander in einen Glaß-Kolben / verwahret solchen aufs best / und setzet das Glaß ein paar Tage lang auf gelinde Wärme / so löset sich der Capall auf / den giesset man rein ab / und verwahret ihn.

Mons. J. R. C. Schöner Holtz- und Oel-Fürniß.

Man nimmt des schönsten / hell und lauter gesottenen Lein-Oels / thut solches in einen grossen gantz neu starck verglasurten Hafen/ der zuvor ein paar Tage im Regenwasser gelegen / thut darzu 12. oder 16. Loth im Wasser offt und hart gesottenen Terpentins/ lässet es miteinander so lange sieden/ biß sich ein darein gestossener Feder-Kiel an seinem Gefieder verbrennet/ darauf thut man des schönsten durchsichtigsten gelben Agtsteins / und reinen Gummi-Sandaraca, eines jeden 8. Loth/ darzu/ und lässet es bey gelindem Kohl-Feuer so lang miteinander / mit stetem Umrühren einer höltzernen Spatel sieden und kochen/ biß sich der Agtstein und Sandaraca genug aufgelöset haben/und nichts mehr am Boden davon gespühret wird / dann kan man solchen noch also heiß durch ein reines Tuch lauffen lassen/ und auf das beste verwahren.

Eines

Gutes Indianisches Lack-Werck.

Man nimmt Gummi-Lacca, reinen Mastix / Umbra jedes 2. Loth/ schönen Agtstein 6. Loth / Goldglett 8. Loth / Asphaltum 2. Loth / Venedischen Terpentin 2. Pfund / gesotten Lein-Oel 4. Pfund / verfahret damit also: Die Gummata zerstosse man klein / thut es dann in einen Kessel / giest das Lein-Oel darüber / und lässet es über einem gelinden Kohlfeuerlein so lang erhitzen / biß man in der Probe sihet: So man einen Tropffen auf ein Messer fallen lässet / und sich das Messer am Finger nicht aufziehet / so ist er gut. Diesen Fürniß gebrauchet man nun zu solchen Sachen / die zuvor mit Leim getränckt / und hernach mit Kreiden angestrichen worden sind / als wie zum Planiren. Wann solches geschehen / so wird es dreymalen mit einer zarten Schwärtze angestrichen / hernach dieser Lack darauf gebrauchet / und wohl trucknen lassen / so kan man alsdenn fein schön und subtil darauf vergulden.

Schöner schwartzer Fürniß.

Man nimmt Asphaltum 2. Loth / Gummi-Lacca 4. Loth / Cocchenillen 5. oder 6. Messerspitzen voll/ und giesset darauf guten Spiritum Vini 1. Maß / vermacht dann das Glaß auf das beste/ und lässet es 2. Tage lang in gelinder Digestione stehen / oder so lange / biß sich alles in dem Spiritu Vini aufgelöset hat/ dann giesset man solchen/ und filtriret ihn/ so ist es bereitet.

Einen gemeinen und geringen Gold-Grund zu machen.

Man nimmt Venedisch Bleyweiß und rothe Erden eines so viel als des andern / und reibt es mit gutem Schreiner-Fürniß / auf dem Reibstein / auf das zarteste ab / auf solchen Grund kan man nun alsdann Gold und Silber legen. So hat man einen gemeinen doch guten Goldgrund.

Andere nehmen ausgeglühten Oggergelb / Bleyweiß und Mennig / reiben es auf einem Reibstein mit Lein-Oel / mit Zuthun etwas Fürniß auf das zarteste ab/ diesen Grund kan man zum Vergulden nehmen. Will man aber versilbern/ so muß man das Bleyweiß nur allein nehmen.

Herrn C. M. G. Glantz-Fürniß.

Man nimmt Gummi-Copall / Sandaraca eines jeden 8. Loth / schönen Agtstein 12. Loth/ Reinen Mastix 6. Loth/ Gummi-Lacca 12. Loth/ gekochten Terpentin 4. Loth/ zusammen in ein Glaß gethan/ und deß besten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch darüber/ vermacht das Glaß auf das beste/ schüttelt es 1. Stunde lang untereinander / stellet es dann so lang in gelinde Digestion, biß sich das meinste darvon aufsolviret hat.

Einen Fürniß zu Schreib-Tischlein/ und anderem Holtz-Werck.

Man nimmt schöne weisse und frische Hausenblasen / klein zerschnitten / lässet sie 24. Stunden im Wasser weichen / hernach bey einem gelinden Feuer zergehen / und zwinget es durch eine reine Leinwand / hält es bey einem gelinden

linden Feuer / biß es starck genug ist zum Anstreichen / weilen es nun nachmal heiß ist / so thut man klein-geriebenen Zinober mit ein wenig Drachen-Blut darein / nimmt alsdann Schulpreiß und Gummi / und überfähret das Holtz-Werck ein-zwey-oder dreymalen darmit / und lässet es allemalen wieder trocken werden / darnach nimmt man den Fürniß mit der Farbe / und überfähret das Holtz-Werck darmit / wann es nun trocken / so nimmt man Spick-Oel und Venedischen Terpentin / eines so viel als des andern / und halb so viel Sandaraca, lässet es zusammen zerschmeltzen / und trägt es also heiß auf das Holtz-Werck.

Ein guter Spick-Fürniß.

Man nimmt des schönsten und reinsten Spick-Oels / so man bekommen kan / so viel man will / schönen reinen Mastix und Sandaraca, eines so viel als des andern. Was außwendig daran rauh und heßlich ist / schabet man ab / also / daß das klareste das beste hierzu ist / und reibet es hernach auf das allersubtileste auf einem Reibstein / darauf thut man es in ein Kolben-Glaß / so fein dick / und ein weites Mund-Loch hat / mit ein wenig Cyprianischen Terpentin / lässet es über einem Feuer / jedoch in einem Gefäß voll weissen Sandes / stehen / und fein sanfft erwallen / und so lange sieden / biß so lange die Species geschmoltzen seyn / man muß aber Achtung auf das Feuer geben / daß es nicht zu starck / und der Fürniß gar zu braun werde / je weisser / je besser. Man kan ihn letzlich durch ein Taffet-Tüchlein seihen.

Spick-Fürniß auf eine andere Art.

Man nimmt schönes Spick-Oel 12. Loth / schönen Sandaraca 8. Loth / auserlesenen Mastix 4. Loth / waschet denselbigen gantz trocken mit rectificirtem Brandwein / und reibt diese Species auch darmit / lasset es wiederum trocknen / und thut es alsdann in das Spick-Oel / und lasset es auf heissem Sande solviren und auflösen.

NB Wann man siehet / daß der Fürniß zu dicke werden wollte / muß man noch mehr Spick-Oel darzu thun.

Mr. A. B. schöner glänzender Spick-Fürniß.

Man nimmt schönen Sandaraca, Weyhrauch / und Venedischen Terpentin / eines jeden 2. Loth / thut es miteinander in einen glasirten Topff / und giesst darauf drey Viertels-Pfund schönes Spick-Oel / und lasset es miteinander auf gelinder Wärme zergehen / so bekommt man einen gar schönen Spick-Fürniß.

Guter und schöner Lacc-Fürniß.

Man nimmt schönen Gummi-Lacca in granis 4. Loth / reinen Sandaraca 1. Loth / auserlesenen Mastix und schönen Agtstein eines jeden anderthalb Loth / vermischt es nicht gar zum kleinesten gestossen untereinander / thut es in einen Glaß-Kolben / und giesset darauf des allerbesten rectificirten Spiritus

Vini ein halb Pfund/ vermacht den Kolben auf das beste/ schüttelt es eine gute Stunde lang recht untereinander / lasset es 24. Stunden lang auf einen warmen Ofen stehen / schüttelt es dann wiederum eine Stunde lang wohl untereinander / alsdann setzet man das Glaß einen halben Tage lang auf einen heissen Sand/ so werden sich die Gummata auf das schönste auffolviren.

Wann es endlichen starck und lang anfänget zu strudeln / also / daß der oberste Theil des Glases erhitzet wird/ so kan man den Fürniß durch ein reines Tuch in ein gewärmtes Geschirr giessen / und das übrige gar mit zweyen Säcklein auspressen.

Schön weisser Lack-Fürniß.

Nimm schönen weissen Gummi-Sandaraca, gekochten Venedischen Terpentin / eines jeden 8. Loth / thue es gestossen untereinander vermischt in einen Glaß-Kolben / und geuß darauf deß allerbesten rectificirten Spiritus Vini 1. Maas / vermache den Kolben mit gewichstem Pappier und doppelter Rinds-Blasen auf das beste/ dann nimm einen Kessel mit Wasser/ thue unten Heu darein / und stelle das Glaß darauf / daß es fein sanfft stehe / gib gelind Kühl-Feuer fünff oder sechs Stunden lang darunter / so solviret der Spiritus Vini die Gummata meinstens auf/ dann laß das Glaß erkalten/ und seyhe den Fürniß durch ein rein Tüchlein/ und vermache ihn hernach auf das beste.

Gemeiner Mastix-Fürniß auf Pergament und Leder.

Man nimmt 3. Pfund gut Lein-Oel / lässet es in einem reinen Kessel sieden / und schaumet es wohl ab/ und thut ein Pfund rein-gestossenen Mastix darein / rühret solchen mit einem sauberen Holtz in dem Kessel wohl untereinander/ so lange/ biß man siehet / daß der Mastix in dem Lein-Oel zergangen / dann lässet man es gemach sieden / rühret es aber immerfort / damit es nicht anbrenne; so man nun siehet / daß der Fürniß anfänget dicke zu werden / so thut man mit einem Höltzlein einen Tropffen darvon auf ein polirt Eisen oder Metall/ und lässet es also erkalten; dupffet dann mit dem Finger darein / und ziehet es wie einen Faden in die Höhe / so ist er genug gesotten / darauf hebt man ihn von dem Feuer / lässet ihn von sich selbsten erkalten / und thut ihn zur Verwahrnuß in einen wohl-verglasirten Hafen.

Dieses aber ist hierbey noch zu mercken / wenn man haben will / daß dieser Fürniß auch gerne und bald trocknen solle / so nehme man nur gebrannte und zerstossene Schaafbein / beutle solche durch ein rein Haarsieb / und thue derselbigen ohngefehr ein paar Nußschaalen voll in den Fürniß / dieweilen er noch über dem Feuer ist / und lasse es noch einen und den andern Wall mit dem Fürniß aufthun/ dann wird man sehen/ so man selbigen aufstreichet / daß er gar gerne und bald trocknet.

NB. Im Mangel des Lein-Oels kan man auch gar nur Nüß- oder Hanff-Oel nehmen/ und an dessen Statt gebrauchen.

Wie

Wie man das Weisse vom Ey zu Temperaturen der Farben lange Zeit gut behalten kan.

Man nimmt ungefehr von 6. Eyern das Weisse / thut die Vögel davon heraus / nimmt alsdenn eine lange Gans-Feder / zerspaltet den Kiel Creutzweis / wie eine Weinbreche / thut das Eyerklar in einen Becher / oder sonst tieffes Geschirr / und bricht es mit der Federbreche so lange / biß sich die Feuchtigkeit alle in einen Schaum gezogen hat / alsdann lasse es 2. Tage stehen / darnach giesse ein Löffel voll frisch Wasser daran / thue es in ein Glaß / vermache den Hals daran mit Wax / und gebrauche davon / wenn du willst.

Guten Spick-Fürniß zu machen.

Man nimmt deß besten Spick-Oels 4. Loth / präparirten Sandaraca / und reinen Mastix jedes 2. Loth / Cyprischen Terpentin 1. Loth / den Mastix und Terpentin reibet man auf einem Reibstein wohl ab / thut es dann mit dem Sandaraca in ein Kolbenglaß / und giest das Spick-Oel darüber / setzet dann den Glaß-Kolben in einem Kessel voll Wasser auf das Feuer. Man muß aber unten am Boden des Glaß-Kolbens einen bleyernen Ringe binden / damit er fest stehen kan / wann nun das Glaß erwarmet / so thut man auch den Terpentin darein / darnach auch die Pulver von Mastix und Sandaraca / rühret es mit einem saubern Holtz herum / biß es alles zergangen und recht aufgelöset ist. Das Wasser in dem Kessel mag nur immer sieden / wann es nun recht aufgelöset ist / so kan man es in einem Glaß / biß zum Gebrauch / verwahren; So er aber durch allzulangwieriges Stehen und Aufbehalten allzudicke worden / so kan man das Glaß mit einem Geschirr voll Wasser über die Kohlen halten / so wird es gleich wieder zergehen.

Schöner Schild-Krotten- und Coccullen-Fürniß.

Man nimmt des allerstärcksten rectificirten Spiritus Vini, der das Büchsen-Pulver in der Probe anzündet / 1. Maas / und wann er diese Probe erweiset / so ist er hierzu tüchtig / alsdann nimmt man des feinesten Gummi-Lacca ein halb Pfund / klaubet und zerstösset solchen klein / thut ihn in ein Glaß-Phiolen / und giest besagten Spiritum Vini darüber / vermacht das Glaß auf das beste / setzet es auf gelinde Wärme 2. Tag und Nacht / schüttelt es aber alle Stunde wohl untereinander / so man nun siehet / daß sich der meinste Gummi-Lacca aufgelöset / und der Spiritus Vini schon Goldgelb und dicklicht ist / so nimmt man solchen / und lässet ihn durch ein rein härines Tüchlein laufen / und hebt ihn in einem wohlvermachten Glaß zum Gebrauch auf.

Diesen Fürniß kan man hernach zum Leimtränckeu / Mahlen / Färben und Glantzmachen gebrauchen.

Guter Mastix-Fürniß auf Pergament oder Leder zu gebrauchen.

Man nimmt 1. Pfund schönen reinen auserlesenen Mastix / stösset ihn zu kleinem Pulver / alsdann lässet man in einem reinen Kessel 3. Pfund Lein-

Oel sieden / schaumet es sauber ab / lässet es aber nicht überlauffen / und rühret nach und nach den pulverisirten Mastix in den Kessel hinein / rühret es stetigs um / biß sich solcher an dem Oel wohl aufgelöset hat / und sich nicht anbrennen kan / so man nun sihet / daß es anhebet dicke zu werden / so nimmt man mit einem Höltzlein einen Tropffen darvon zur Probe / auf ein Eisen oder Metall / lässet es also erkalten / duncket einen Finger darein / sihet man / daß es sich wie ein Faden in die Höhe ziehet / so ist er genug gesotten / dann hebt man den Fürniß von dem Feuer / wann er erkaltet / so kan man ihn in einem verglasurten Hafen vermachen.

NB. Wann man aber haben will / daß solcher Fürniß bald trucknet / so nimmt man gebrannt und pulverisirtes Schaafbein / thut es einer Nuß groß in den Fürniß / wann er noch über dem Feuer ist / damit das Pulver noch einen Wall oder zwey mit aufthun kan. Solcher Fürniß wird / so balden er aufgestrichen / wieder trucken werden.

Im Mangel des Lein-Oels / kan man auch ein Nuß- oder Hanff-Oel darzu nehmen und gebrauchen.

Geringer Haus-Fürniß auf Pergament / Papier und Leder zu gebrauchen.

Nimm ein halb Seidlein Bier / 2. oder 3. Loth Gummi-Arabicum, siedet es zusammen / biß es genug ist / so hast du guten Fürniß.

Von der Illuminir-Kunst.

Von denen Temperatur-Wassern / die man in der Illuminir-Kunst gebrauchen thut.

Die erste Gattung A.

WAnn man das erste und beste Temperatur-Wasser machen will / so nimmt man 1. Loth Gummi-Arabici / und einer halben Baum-Nuß groß Gummi-Tragant / thut solches in ein sauber Geschirr / oder neues Häfelein / geust lauter Brunnen-Wasser darüber / zweyer Finger hoch / und lässet es mit einem Stürtzlein wohl zugedecket 4. Tage lang stehen / daß es wohl erweiche:

Dann nimmet man ein reines Höltzlein und rühret es wohl durcheinander / setzet es darauf zu einem kleinen Glütlein / lässet es wohl erhitzen / aber ja nicht sieden / und rühret es darbey ohne Unterlaß / daß die Gummi-Klötzlein wohl zergehen / thut es darauf von dem Feuer / und lässet es erkalten.

Endlichen nimmt man es / zwinget oder streichet es durch ein sauber leinen Tuch / und schüttet wieder lauter Wasser daran / daß es so dünne wird als Baum-Oel / geust es dann in ein saubers Glaß / und vermacht es oben wohl zu / daß es vor Staube versichert seyn kan. Ferner nimmt und machet

man

man eine Holtzbrechin / wie man den Wein bricht / und bricht es damit alle Tage im Glaß / so offt man mag / darmit die Materie wohl durcheinander verjahren / denn Ursachen / der Gummi-Tragant schwimmet gar gerne empor / ehe dann er recht gleichsam verfaulet und veraltet / dann je älter es in dieser Temperatur ist / je besser er wird.

Wann man nun mercket / daß die Temperatur noch starck und klebrig ist / so muß man alleweg mehr lauter Wasser daran thun. Wann es dann gar eraltet / so wird es lauter / und sitzet der Tragant zu Boden.

Mit diesem Wasser kan man die Farben gar leicht und schön behalten. Dann der Gummi-Arabicum machet für sich selbsten allein die Farben dunckel und trübe.

Darmit temperire man nun die Farben / und so sie einem etwan ertrucknеten / so kan man sie nur wiederum mit einem lautern Wasser machen / damit sie von dem Tragant nicht zu feiste werden.

Ob man aber vermercket / daß die Farben mittler Zeit nicht wohl hafften wollten / als kan man von dieser Temperatur wieder davon giessen / solcher Gestalten nun behält man die allerschönsten Farben.

Die andere Temperatur B.

Man nimmt Pergament-Leim / der schön weiß und liechte ist (welchen man bey den Pergamentern bekommen kan) leget dessen ohngefehr einer halben Nuß groß in lauteres Brunnen-Wasser / thut daran 4. Tropffen geläutertes Hönig / und lässet es also stehen und weichen / einen Tag und eine Nacht. Darauf thut man es nun in ein sauberes kleines Häfelein / setzet es zum Feuer / und lässet es sittiglich erhitzen / und ja nicht sieden. Giest ziemlich Wasser daran / dann der Pergament-Leim ist gar schützig / rühret es wohl und viel mit einem Höltzlein oder Spähnlein untereinander / daß es wohl zergehe / setzet es dann von dem Feuer / und lässet es erkalten / seyhet es endlich durch ein rein Tuch / in ein saubers Glaß / thut ein wenig Rosen-Wasser daran / wann man es aber gebrauchen will / und sihet / daß die Temperatur gestanden ist / so hält man das Glaß so lang in ein warm laulichtes Wasser / biß die Temperatur von sich selbsten wieder zergehet und schön flüßig ist / alsdann kan man es zu allen denenjenigen Farben / die den Gummi-Arabicum nicht dulten können / dann sie blähen sich darab / und gehen nicht von statten / als da ist die Mennig / Bleygelb / Paris-Roth / Rauschgelb / Auripigment / Lacc und Berggrün / welche alle mit Pergament-Leim gar dünne temperirt werden / oder nur allein mit Eyerklar.

Die dritte Temperatur C.

Man nimmt Gummi-Arabicum / der gar schön und lauter ist / zwey Theil / Kirschenbaum oder Weichsel-Hartz den dritten Theil / Giesset rein und saubers Brunnen-Wasser daran / bey 2. quer Finger hoch / und lässet es 24.

Stunden stehen. Darnach setzet man es zu einer sanfften Kohlen-Glut/lässet es gelind erwarmen/ aber ja nicht sieden/ und rühret es stetigs mit einem Höltzlein wohl durcheinander.

So man nun siehet/ daß es wohl heiß ist/ so hebet man es von dem Feuer hinweg/ und thut auch einer Bohnen groß geläutertes Hönig/ mit ein wenig Rosen-Wasser daran/ lässet es erkalten/ wann es nun recht erkaltet/ so seyhet man es durch ein rein leinen Tüchlein/ nicht zu dick noch zu dünne/ nach dem Augenmas/ und thut es in ein Gutter-Gläßlein/ und stellet es hin zum Gebrauch.

Die vierdte Temperatur D.

Man nimmt Gummi-Arabicum 1. Loth/ rein Mandel-Hartz oder Gummi 2. Quint, geust darüber rein lauteres Brunnen-Wasser/ und lässet es 4. Tage also stehen. Darnach wärmet man es bey einem kleinen Glut-Feuerlein auf/ giebt aber wohl Achtung/daß es zu keinem Sude kommet/ rühret es dabey mit einem reinen Höltzlein stets um/ biß so lange die zwey Gummata, sich aufgelöset haben. Alsdenn seyhet man es durch ein rein sauberes leinen Tuch/ in ein reines Glaß/ und giesset eine Nuß-Schalen voll Rosen-Wasser darein/ und verwahret es wohl biß zum Gebrauch.

Die fünffte Temperatur/ so man Albumen oder Eyerklar nennet E.

Man nimmt das Weisse von zwey Eyern/ und thut den Vogel daraus/ nimmt eine lange Gans-Feder/ zerspaltet solche in 4. Theil/ daß es werde wie eine Weinbreche/ geust das Eyerklar in einen Becher/ und bricht es mit der Federbreche/ biß daß es zu lautern Schaum wird/ und keine Feuchte mehr an dem Boden zu spühren seyn mag. Darnach nimmt man das Wasser von dem Schaum/ und geust es über lautern reinen Gummi-Arabicum ein halb halb Loth/ thut darzu einer Bohnen groß geläuterten Hönig/ giest einen Löffel voll Rosen-Wasser/ oder weiß Gilgen-Wasser daran/ das erhält dann das Eyerweiß von der Fäule und Gestanck/ darnach verwahret man es in einem saubern Glase wohl vermacht/ daß keine Unreinigkeit davon kommen möge.

NB. Ehe man es aber in das Glaß thut/ muß man es zuvor mit einem reinen Steckelein so lange untereinander rühren/ biß alle Gummi-Klötzlein darinnen wohl zergangen seyn.

Die sechste Temperatur zu allen Farben/ daß sie schön und ster bleiben F.

Man nimmt Gummi-Arabicum 2. Loth/ Kirschbaum-Hartz 1. Loth/ weisser Myrrhen/ so schön lauter 1. Quintlein/ Rituminis 1. Quint/ diese 4. Stücke zerstösset man und geust darüber ein Viertel von einer Maaß Wassers/ lässet es also weichen/ biß es wohl zergehet/ rühret es aber offt und wohl untereinander/ thut darunter zwey Eyerschalen voll weissen Wein-Essigs/

setzet

setzet es zu einer gelinden Kohlen-Glut/ lässet es gar gelind erwallen. Endlich hebet man es ab / und lässet es von sich selbsten erkalten / seyhet es durch ein rein Tuch in ein Glaß/ und gebrauchet es dann zu allerley Farben.

Von denen Farben / die man in der schönen Illuminir-Kunst gebrauchen thut.

Folgende Farben können billich für die Haupt-Farben gehalten werden/ dieweil aus diesen die andern Farben alle / durch künstliches Vermischen / entspringen/ und bereitet werden können.

I. Schwartze Farben / welcher neun sind.

1. Bein-Schwartz. 2. Lampen-Schwartz. 3. Kupfferdrucker-Schwärtz. 4. Schmiedkohlen-Schwärtz. 5. Indianische Dinte. 6. Kühnruß. 7. Gebrandt Pfirsingkern-Schalen. 8. Hirschhorn. 9. Nußschalen.

II. Weisse Farben / dreyerley Arten.

1. Bleyweiß. 2. Muschelweiß. 3. oder Schifferweiß.

III. Blaue Farben / fünfferley Gattung.

1. Indigo. 2. Bergblau. 3. Schmalten. 4. Ultramarin. 5. und Lacmos.

IV. Grüne Farben / fünfferley Sorten.

1. Ungarisch Berggrün. 2. Malachit. 3. Safftgrün. 4. Spangrün. 5. Lilien-Grün.

V. Rothe Farben / deren fünffe sind.

1. Mini. 2. Zinnober. 3. Rothe Kreide. 4. Lac. 5. Bresilien.

VI. Gelbe Farben sind an der Zahl neune.

1. Mosticat. 2. Operment. 3. Safran. 4. Beergelb. 5. Ogger oder Berggelb. 6. Gummi-Gutta. 7. Rauschgelb. 8. Schildgelb. 9. Bleygelb.

VII. Brauner Farben gebraucher man nur sechs.

1. Brauner Ogger. 2. Cölnische Erden. 3. Kesselbraun. 4. Umbra. 5. Asphaltum. 6. und Braun-roth.

Nun folget von der Vermischung und Anmachung aller obgesetzten Farben.

Als I. die Schwartze.

1. Das Bein-Schwartz muß hart und lang gerieben/ und mit Gummi-Wasser ziemlich vermischet werden / und muß mit eben derselben Schwärtze vertieffet/ mit Weiß und Schwartz aber erhöhet werden.

Wird angerieben mit der andern Temperatur / und wird also gantz gebrauchet in den schwartzen Dingen / darmit gantz angestrichen / hernach abgesetzet / oder schattiret mit eben dieser Schwärtze / es kan auch mit der dritten Temperatur C. angemachet werden/ oder mit Lack-Moß/ oder gantzen Indig erhöhet/ von Schwartz und Weiß vermischtem Grau.

2. Lam-

2. Lampen-Schwärtze wird zu vielen schwartzen Dingen gebrauchet/ da dann zu wissen/ daß das Beinschwartz besser ist.

Das Lampen-Schwartz / wird mit Gummi-Wasser vermischet / oder mit warmen Leim-Wasser gebrauchet/ so zu der Illuminir-Kunst nicht untauglich ist.

Damit können alle schwartze Hüte/ Mützen/ Kleider/ seidene Schleyer/ Mäntel und dergleichen Sachen angeleget / hernach mit eben dieser Farbe/ vertieffet/ alsdann mit Schwartz und Weiß erhöhet werden.

3. Kupfferdrucker-Schwärtze / diese wird erstlichen mit purem Brunnen-Wasser auf das reineste angerieben / hernach mit Gummi-Wasser vermischet und gebrauchet.

Damit leget man alle seidene Kleider an/ Atlas/ und dergleichen/ welche darnach mit Lampen-Schwärtze / nach Art der Seiden / vertieffet / und mit Kupfferdrucker-Schwärtz und Weiß durcheinander vermischet/ und alsdann behend erhöhet werden kan.

4. Schmied-Kohlen-Schwärtz kan angemachet werden mit der ersten Temperatur A. hernach gantz dünn angelegt/ ferner mit der zweyten Temperatur B. verschattiret / nach Belieben mit Schwartz und Weiß vermischtem Grau erhöhet; Diese Farbe wird selten gebrauchet / und ist an deroselben Statt besser.

5. Die Ost-Indianische Dinte / welche in der Erleichterung kan gebrauchet und mit Brunnen-Wasser allein angemachet / zu dünnen Schleyern und schwartzen Flor gebrauchet / so hernach eben mit dieser Dinte vertieffet und die Falten angedeutet werden / was aber die Erhöhung anbelanget / kan selbige von der ersten Anlegung gelassen werden / also daß es keiner weitern Erhöhung vonnöthen hat.

6. Kühnruß / und

7. Pfersich-Kern-Schwärtz / werden temperirt und angemachet/ nach allen dreyen Temperaturen A. B. C. nach Belieben und Gutduncken / ja nachdeme man etwas zu machen hat / auch in nachfolgender Praxi und Ubung ferner zu erlernen seyn wird.

II. Von den weissen Farben.

1. Bleyweiß wird mit dem Regen-Wasser / so rein seyn solle / angerieben / (dann man kan kein anderes / als Regen-Wasser / zu einigen Farben nehmen /) und hernach mit Gummi-Wasser / das nicht zu starck ist / nemlichen mit der andern Temperatur B. vermischet.

Mit dieser weissen Farbe kan man alle seidene Kleider / Leinwand / wie auch alle andere weisse Dinge anlegen. Man schattiret es alsdann gantz gelind und behende mit dünnen Indigblau / und mischet zuweilen etwas Purpur darunter.

Die

Die Vertieffung wird gemachet mit etwas schwartz / unter deme etwas Indianisch-Blau vermischet / und erhöhet es hernach mit starckem Weisse / welches etliche mit Silber thun / so aber subtil geschehen solle / als immer möglich ist / sonsten kommet es gantz unverständig gehandelt zu haben.

NB. Das Bleyweiß und Schifferweiß / haben alle beyde einerley Gebrauch / und bedürffen keines Schwemmens / nur allein in dem Schifferweiß / das Weisseste aus / und was im Vertrockenen / so man es reiben will / auf dem Stein gelb siehet / oder was Bley bey ihme hat / so thut man es hinweg.

So ist das Bleyweiß auch gantz ungleich / das beste wird zu Venedig gemachet / wird insgemein an der Schwehre und Härte erkennet / das schlechte ist rührig und fällig / und wann man es netzet / so wird es gelblicht / wie Kreiden.

Diese beyde werden auch angerieben mit der Temperatur A. und alsdann zu Häufflein gestossen / und trocken behalten.

So man nun darvon gebrauchen will / so nimmt man dessen etwas / thut es in ein Geschirr / vertrucknet es ein wenig / giesset Wasser darzu / temperiret es mit dem Finger / daß es wird wie ein Müslein / doch daß es flüßig / und gerne auf dem Pensel gehe / so es aber zu flüßig / so muß man ihme noch mehr Gummi zugeben / hat es aber zuviel Gummi / so kan man es nur wieder trocken werden lassen / und alsdann giesset man Wasser daran / das kan man eine Stunde lang stehen lassen / doch unbewegt / so ziehet sich der Gummi in das Wasser / daß man es sittiglich abgiessen kan.

III. Von den blauen Farben.

1. Indig oder Indisch-blau ist eine unter den Wasser-Farben die vornehmste / darvon ist das liechte und lockerichte / so auch etwas glänzend ist / das beste.

Dieses wird erstlich mit einem Wasser eine gute Zeitlang angerieben / dann je länger man es reibet / je schöner es wird / wird temperiret mit der ersten Temperatur A, und zweyten B, so dünne / als eine Dinten / lässet es hernach ein paar Tage stehen / giesset hernach die obere Brühe ab / also sittiglich / daß nichts trübes vom Zusatz darein komme / lässet es allgemach eintrocknen / und behält es zum Gebrauch. Es bedarff keiner anderen Temperatur als Wasser / gleichwie andere Safft-Farben.

Diese Farbe wird gebrauchet / entweder an statt des Lack-Mos / oder dasselbige ferner darmit abzusetzen / unter verdorbenen / das ist / Gold-Farben / mit Safft-Grün vermischet / bringet ihme seine liebliche Farbe wieder.

Unter Schiedgelb vermischet / giebt ein Safftgrün / dunckel-grüne Farbe / wie bey dem Gebrauch der Farben hernach zu sehen.

NB. Es solle das Indig-Blau viermalen allein und gantz / sondern mit etwas Weiß vermischet / angeleget werden / sonsten kommet es zu dunckel und

unanannehmlich / da es aber mit Weiß vermischet wird / giebt es schönes und liebliches Blau.

Indig wird angerieben mit einer dünnen und schwachen Temperatur, fürnemlich mit obgemeldter sechsten Temperatur.

2. Berg-blaue Farben sind unterschiedliche nach vielen Berg-Arten / die Spanischen hält man für die besten und schönsten / je zärter und milder sie seynd / je besser seynd sie.

Wann die blauen Farben etwas grob seyn / so mag man sie wol etwas schwemmen / und das Grobe / das zurücke bleibet / das mag man reiben / und alsdann nach Belieben noch einmal schwemmen / dem leichtesten Berg-Blau gebühret die erste Temperatur A.

Die mittel oder anderen B, die satten und groben der letzten Temperatur C.

Es können auch die leichten blau / durch Zusatz und Verstärckung der Temperatur, gemachet werden / man muß aber ihme nicht zuviel thun / sonsten verlieren sie ihre liebliche Blauen.

Die liechten Blauen können mit Weiß vermischet werden / je nachdeme man dessen viel oder wenig haben will / zu Himmel-Bergen / Wassern / und dergleichen.

3. Schmalta ist unterschiedlicher Gattung / ohne Feine und Schönheit. Weilen es dick und schmierig ist / so ist es mühsam und verdrüßlich darmit umzugehen / absonderlichen / wann man solches allein anlegen wollte. Wie dann solches die Schachtelmahler und gemeine Illuministen gebrauchen / weilen es nicht viel kostet / noch so theuer / als ein anderes Blau ist.

So man demnach von dieser Farbe haben müste / solle man das zarteste und mildeste aussuchen / ob es gleich nicht schön noch hoch von der Farbe ist / man solle es temperiren mit der ersten Temperatur A.

Man mag es auch wohl schwemmen / gleichwie das Berg-Blaue / und ist nicht umsonst / zum Gebrauch solle man es mit etwas Weiß vermischen / und hernach mit Indig vertieffen / was gar dunckel und tieff / kan mit Lackmos und Weiß erhöhet werden.

4. Ultramarin / das ist das allerköstlichste und kostbareste Blau / und das höchste an der Farbe / ist im Feuer beständig / und wird am meisten von den Gold-Arbeitern bey ihrer Schmeltz-Arbeit und Kunst gebrauchet / und und derowegen gar selten bey der Illuminir-Kunst / auch offt gar nicht / gebrauchet / derowegen ist es unnöthig / etwas darvon zu melden.

5. Lackmos ist eine gemeine Farbe / wird gebrauchet insgemein wie andere Safft-Farben / ist aber fürnemlichen zweyerley Gattung / erstlich blau / zum andern braun.

Beyde aber werden extrahiret mit frischem Brunnen-Wasser / hernach

auf

auf einen warmen Ofen oder sonsten eingetrocknet/ gleichwie ein Beer-Gelb/ worbey sonderlich zu mercken / daß man keine Safft-Farben / als Beergelb/ Safftgrün/ Lackmos / noch Jndig / solle an der Sonnen eintrocknen lassen / sondern im Schatten / auf den Ofen / oder in warmer Aschen / anderst verriechen sie / und ziehet ihnen die Sonne ihre schönste und beste Farbe / nemlichen das Blaue / aus.

Der Lackmos wird gantz angestrichen / wird auch mit Lack zu Purpur vermischet/ mit oder ohne Zusatz des Weissen.

Man mag es auch mit etwas blauen Farben brechen / weilen es sonsten zu dunckel-roth kommet/ und von der Lufft balden verzehret wird.

NB. Das Lackmos ist am meisten zum Gebrauch der Schattirungen und Vermischungen anderer Farben am dienlichsten/ dieselbige mit anzulegen.

IV. Von den grünen Farben.

1. Ungarisch Berg-Grün / oder insgemein Berg-Grün / findet man unterschiedliche Gattungen / als da ist Englisch-Grün / wie auch grüne Erde oder Terreverd/ wird selten in der Jlluminir-Kunst gebrauchet. Muß wohl angerieben werden mit einem Pergament-Leim-Wässerlein / so nicht zu starck seye/ es mag aber diese Farb keinen Gummi leiden/ denn sie blähet sich darvon. Wann sie aber angerieben / und trocken worden / so machet man es zum Gebrauch mit einer Temperatur von starckem Leim-Wasser an.

Wenn man es grün will haben / so reibet man ein wenig Safftgrün darzu/ so wird es lieblicher und schöner als zuvor. Man kan auch zu desselbigen Gebrauch etwas Weisses thun / hernach mit Safftgrün schattiren / und hernach mit Wasser eben dieselbe grüne Farbe erhöhen.

Man reibet und temperiret diese Farbe mit der ersten Temperatur A, man solle aber diese Farbe nicht gantz anlegen / denn es ist gleichsam wie ein Müslein/ und läßt sich durch den Pensel zu keiner Arbeit zwingen.

2. Malachit oder Malakit wird unter den grünen Farben an Schöne und Würde vorgezogen / und ob es wol etwas nach Art der Stein derselbigen von Gattungen vielerley fallen / so mag man doch hierzu die allerschönsten und grünesten aussuchen / nemlichen solche / welche hoch von Farben / und mild am Strich seyn / sie seynd zwar alle wohl zu gebrauchen / so man sie gantz anlegen will / aber zu dem Vermischen muß man die mildesten nehmen.

Diese Farben alle leiden das Schwemmen / man mag sie nachreiben / sie werden aber darvon liecht und bleich von Farben. Jhre Temperatur ist nach ihrer Zärte und Gröbe / wie im Vorhergehenden bey dem Berg-Blau ist angezeiget worden. Denn je gröber die Farbe / je stärcker die Temperatur.

3. Safftgrün ist eine sehr nöthige und nutzliche Farbe in der Jllumi-

nir-Kunst/ wird aber wegen ihrer Fettigkeit und Dunckelheit nirgends oder gar selten allein angeleget/ sondern wird nur gebrauchet zum Schattiren und Vertieffen/ wie dann auch andere grüne Farben darmit stärcker zu machen/ wird nur allein bey den Safft-Farben gebrauchet/ und mit blossem Wasser angerieben.

Man vermischet auch das Safftgrün mit Berg-Blau/ anfangs darzu vermischet/ oder sonsten dünn gebrauchet/ letzlichen mit einem gantzen vertiefft/ wird auch nach Gelegenheit mit Schied-Gelb oder Berg-Gelb vermenget/ oder mit einer andern gelben Farbe das fahle und leichtere Grün darmit zu verschattiren.

4. Grünspan ist auch unterschiedlicher Gattung/ und wird solcher in der Illuminir-Kunst auf vielerley Weise gebrauchet. Das Spangrün muß man ziemlich lang und starck mit ein wenig Weinstein und Wein-Eßig anreiben/ alsdenn durch ein Tuch seyhen/ und nur den dünnen klaren Safft darein gebrauchen.

So wird auch der Spangrün unter die schönen grünen Farben gerechnet/ weiln es aber weder roh noch distillirt beständig seyn will/ als hat es bey den Künstlern kein Lob noch Gebrauch/ leidet auch weder Sonne noch Wärme oder Feuchte.

Wird angerieben mit Wasser und Eßig/ wenn es schier gerieben/ so thut man/ nachdem der Farbe viel ist/ ein wenig weissen Weinstein darunter/ darvon wird die Farbe im Reiben schön grün/ je mehr Weinstein/ je höher die Farbe im Reiben wird/ jedoch solle man ihme auch nicht zuviel thun/ sonsten wird die Farbe gläntzend/ und lässet sich nicht gerne vermischen/ nimmt auch ungerne die Höhung und den Schatten an.

Auf solche Weise nun wird beydes das rohe und distillirte angemacht. Sein Gebrauch ist unterschiedlich/ wird mehrentheils gantz gebrauchet im Laßiren und Illuminiren.

Zu Vermischen wird es gebrauchet unter Bleygelb/ Schiedgelb/ Beergelb und Safftgrün/ weniger oder mehr/ je/ nachdeme man dessen bedarff.

In Zusetzung anderer grünen Farben/ so da mangeln möchten/ ist das vermischte Grün/ als Bergblau/ Bleygelb/ Schiedgelb/ Beergelb/ allen vollkommen genug/ allerley Arten Grün daraus zu machen.

Will man das Spangrün gar schön Sattgrün haben/ so thut man darzu ein wenig guten Saffran/ jedoch nicht zu viel/ so wird es ein gar liebliches Grün. Deßgleichen thut es auch/ wann man es mit Hechts-Galle vermischet.

Wenn man aber unter Spangrün Safftgrün vermenget/ so gibt es eine schöne grüne Farbe/ je mehr man dessen darzu thut/ je dunckler wird

sie/

sie / man kan sie hernach zum Vertieffen gebrauchen / und mit Masticat und Weiß erhöhen.

5. Lilien-grün ist eine schöne Meer-grüne Wasser-Farbe / wird mehrentheils zum Vertieffen gebrauchet / so man sie liechter haben will / kan selbige mit etwas gelb vermenget / und nur mit reinem Wasser aufgetragen werden.

V. Von den rothen Farben.

1. Mini oder Menig wird zugerichtet und geschwemmet / auch temperirt gleich dem Bleygelb / man schwemmet sie mit lauter Laugen / lässet sie trocknen / darnach reibet man sie an mit einem dünnen Wässerlein / und thut einen Gummi darzu / denn der Mini blähet sich von dem Gummi / und lässet sich nicht gerne anstreichen / in das Wässerlein thut man etwan einer Erbsen groß Hönig / das geläutert ist / so wird sie gut.

NB. Weilen die Menig eine schöne / aber magere und sandhaffte Farbe ist / so muß man sie zuvor / ehe man sie schwemmen will / durch ein zartes Tuch beuteln.

2. Der Zinober ist fast die schönste Farbe unter den Rothen / wird von etlichen Vermillion genennet / wird angerieben mit Brandewein / daß er nicht braun werde / oder mit weissen Wein / wenn man den Brandwein nicht haben kan / nachdem er nun gerieben / so machet man Häufflein daraus / und lässet es trocknen.

Wird temperirt mit der zweyten Temperatur B, zu Zeiten auch mit der dritten C, und wird gantz gebrauchet zu vielen Dingen / wird allein mit Lacc schattiret / und mit Menig erhöhet / die bleich seye / oder ein wenig mit Bleygelb vermischet ist. So man Zinober mit Lacc vermischet / so gibt es gar ein liebliches Roth.

Etliche temperiren den angeriebenen Zinober auch mit Eyerklar / und und reiben ihn auch wohl mit demselbigen an / thun darzu ein wenig / etwann einer Erbsen groß / Aloepaticum, lassen es trocknen / reiben es zum Gebrauch hernach nur mit Brunnen-Wasser an / so ein wenig mit Eyerklar gestärcket seye / jedoch nicht zuviel.

NB. So es nicht gerne aus dem Pensel oder der Federn gehen will / so kan man nur ein wenig Myrrhen darunter thun / dieses ist dann hernach der beste Zinober.

So es aber von der Temperatur gar zu feiste ist / so stösset man es fein ab / mit weissem Wein / oder wie gesagt / mit Brandwein / und stärcket es mit Eyerklar. Man kan auch für das schlechte Wasser / wohlriechend Rosenwasser nehmen.

4. Lack ist unterschiedlicher Gattung / in Erwehlung desselbigen wird der Florentinische / hernach der Venetianische / und dann der Brabantische für

den besten gehalten. Der Lack aber muß so lang und sauber mit einem dünnen Leim-Wässerlein angerieben werden/ und trocknen lassen/ hernach unter alle drey Temperaturen A. B. C. mit Nutzen gebraucht / man machet ihn auch an mit der Temperatur, so nicht zu starck seyn solle.

Zu dem Vermischen wird er mit der ersten Temperatur angemacht / wie auch/ so er gantz angestrichen wird/ zu dem Schattiren/ aber unter der andern Temperatur, und der dritten C. nach Gelegenheit.

4. Bresilien ist unterschiedlicher Gattung/ wird in der Illuminir-Kunst/ auch vielmahlen gebrauchet / und ist insgemein fast jedermänniglich bekandt / wird zugerichtet / wie hernach erfolgen solle / wird nun gantz im Anstreichen oder Anlegen gebrauchet / und so es zu braun oder roth / wird solches mit reinem Brunnen-Wasser temperirt oder vermischet.

Diese Farbe leidet keine Erhöhung / wird nur zum Vertieffen gebrauchet / wird vermischet mit Bleyweiß / so man eine schöne Purpurfarbe haben will/ so thut man ein wenig Schmalten darzu.

VI. Von der gelben Farb.

1. Masticat ist eine sehr gute gelbe Farbe / wiewohlen eine Gattung höher fället / dann die andere / wird mehrentheils unter die grünen Farben vermischet / dann sie sehr mager und dünne ist / so wird sie jedoch zu Zeiten gebrauchet / ein Sommer klares Wetter in Verschiessung der Lufft anzulegen. Welches dann allgemach / nach unten gegen die Berge zu / muß vertrieben werden.

Item diese Farbe dienet auch darzu / wann man einige fern angelegte oder gelegene Büsche / erleuchte Thäler oder Ebenen / auf den Bergen oder dergleichen erhöhen will.

2. Operment oder Auripigment, das wird ausgeklaubet / und allein genommen/ was schön lauter/ ohne schwartze Gallen oder andern / und schön und Gold gleissend ist / und wird mit lauter Wasser oder Brandwein angerieben / und zu Stücklein gestossen / bedarff keines Läuterns / wird temperirt mit der ersten Temperatur von Pergament-Leim.

Auripigment ist eine rechte gifftige Farbe / zwar schön aber schädlich / vornemlichen aber dem Munde. Wird angerieben mit Harn oder Brandwein / hernach trocknen lassen / und so man sie brauchen will / kan man sie an statt des Pergament-Leims temperiren / mit Gummi-Wasser mischen / und anmachen.

Hiermit leget man in alle seidene und Atlaßene Frauen-Kleider / und vertieffet sie mit Bergbraun und Safran / und die Vertieffung mit Ofen- oder Kühnruß.

NB. Diese Farbe kan man zu gar keiner Verhöhung gebrauchen/ wiewohln etliche solche Farbe nehmen / damit Goldfarben anzuzeigen / als Ketten /

ten / Kleinodien / item Gewand vom Rauschgelb / Mini / Zinober oder Schiedgelbe / biß zu Ende / und Rauschgelb / die Erhöhung geschiehet mit gemahltem Golde. So man diese Farbe sehr schön haben will / so thut man gantzen Saffran ein Härlein oder zwey darein / lässet es weichen / und träget es auf.

3. Saffran wird in der Illuminir-Kunst sehr offt und viel gebrauchet / und wird zum Gebrauch auf nachfolgende Weise zugerichtet. Man nimmt gantzen Saffran / thut denselben in ein gläsernes oder sauberes Geschirr / thut darzu ein wenig Alaun und giesset sauber Wasser daran / lässet es so lange stehen / biß daß es die Farbe extrahiret und ausgezogen / alsdann in ein anderes Geschirr ausgegossen / und gleichwie das Berggelb eintrocknen lassen. Bedarff keiner andern Temperatur / als nur reines Wasser. Saffran wird gebrauchet zu dem Schattiren / auf Beergelb / Schiedgelb / Auripigment, Rauschgelb.

NB. Saffran ist gantz untüchtig / grün daraus zu machen / oder zu vermischen. So man Kleider damit anleget / so schattiret man denselbigen mit Bergbraun / oder schöner Menig. Die Vertieffung muß etwas Lackhafftig getuschet seyn.

Saffran kan auch nicht viel Erhöhung leyden / als nur allein das Gold / welches sich aber nicht wohl in den Kleidungen schickt / als nur was Königliche und gestickte Kleider seynd.

Wann man ein wenig Menig und Gummi-Wasser darunter vermischet / so kan man allerhand guldene Stucken darmit anlegen / wie auch etliche strahlende Flammen in die Lufft / oder um die Häupter der Heiligen / die man dann mit Mennig / welche mit Gummi-Wasser etwas mild zugerichtet ist / auch wohl mit etwas Bergbraun oder etwas roth darunter schattiret und vertieffet. Die vornehmsten Vertieffungen kan man mit Lack und ein wenig schwartz anlegen / auch mit Muschel-Gold / so es einem beliebet / erhöhen.

4. Beergelb wird mit purem reinen Wasser temperiret und angemacht / bedarff derowegen keiner andern Temperatur. In dem Illuminiren wird es gebrauchet zu leicht-gelben Zetteln / oder Gewanden / schattiret mit Dunckel-Beergelb / oder mit Saffran / hernach erhöhet mit Gold oder Silber / im übrigen hat es seinen Gebrauch zum Schattiren / wie bey andern Farben gemeldet wird.

Beergelb wird vermischet / mit leicht oder sattem Bergblau zu grünen Farben. Ist auch lieblich zu Haar-Farben.

5. Ogger- oder Berggelb / wird selten in der Illuminir-Kunst gebrauchet / so man sie aber gerne gebrauchen will / muß man dieselbige sehr wohl reiben / und hernach sauber halten / oder man nimt von dem schönsten / liechten

oder

oder gelben Ogger / den man bekommen kan / verdruckt denselbigen / und thut ihn in ein Geschirr / giesset Wasser darüber / und rühret ihn stetig um / und nachdem das Grobe zu Boden gefallen / so giesset man das Subtile ab / wie bey den Schwämmen gebräuchlich ist / und ziehet also das Zarteste darvon / und verwahret es zum Gebrauch / wird auch temperirt mit der Temperatur A.

Ogger wird gebraucht zu Haar- Holtz- und Stein-Farben. Hat keine gewisse Erhöhung / dieweilen er nicht gantz oder doch selten gebrauchet wird.

6. Gummi-Gutta ist fast dem Saffran gleich / jedoch schöner in der Farbe / ist sehr fett / und zerschmiltzt leichtlich / wann man nur ein wenig 5. oder 6. Tropffen reines Wasser daran leget. Bedarff keiner andern Temperatur als nur Wasser / und werden damit angeleget Kleider und alles was eine Gold-Farbe haben solle / ist aber ungemächlich mit andern Farben darauf zu mahlen / wird schattiret mit Saffran und andern Braungelben Farben.

Rauschgelb oder Arsenicum rubeum, ist gar eine schöne und gebräuchliche Farbe / wird zugerichtet wie das Auripigmentum , ist sonsten gifftig und schädlich im Munde zu nehmen / nachdeme es wohl abgerieben / so wird es mit einem schönen reinen lautern Pergament-Leim-Wässerlein temperiret und angemachet.

NB. Dieses Rauschgelb mag keinen Gummi leiden / dann es verlieret dardurch seine Schöne / ingleichen so leidet es auch kein grün. Wird gebrauchet zu Sachen / die von Gold gemachet seyn / als Ketten / Becher / gulden Stuck und dergleichen. Item / zu Feuerflammen / wird schattirt mit Saffran und braunen Ogger.

8. Schiedgelb wird unterschiedlicher Gattungen angetroffen / entweder gelb oder braun-gelblicht / wird erstlich angerieben mit Wasser / darunter ein wenig Gumi / als der Temperatur A. wird selten bey dem Illuminiren gebrauchet / kan aber mit allen drey Temperaturen A B C, nach Belieben angemachet werden.

Wird gebrauchet zu Gewandten anzustreichen mit der Temperatur A, hernach schattirt mit Beergelb durchaus / vertieffet mit Asphato , gehöhet mit Bley-gelb oder Auripigmento.

Schiedgelb wird auch angemischet mit andern Farben / gantz allein angestrichen / hernach schattirt zu Schildern / nemlich:

Erstlichen mit grün / Purpur-Zinober / vermischtem Lack oder Blau / hernach vertieffet mit Farben / so sich darauf schicken / erhöhet mit Bleygelb oder Auripigment.

Schiedgelb wird vermischet unter Bergblau / liecht oder dunckel / zu einen schönen grün / unterschiedlicher Gattung / je nachdem man des einen mehr oder weniger nimmt.

Zum

Zum Liechten mit Liechten unter der ersten Temperatur A. Zum satten mit Dunckeln / unter der andern B, oder dritten Temperatur C. Mit Indig vermischet / gibt ein Dunckelgrün / darauf mit andern Farben von grün gar wol zu sehen ist.

9. Bley-gelb / sollte man das schönste erwehlen / so nicht rauch noch schwehr / sondern mild und leicht ist. Man solle es nach Gebühr wohl schwemmen mit einer guten und scharffen Laugen / und nachdeme man solches wohl gerühret / so solle man es stehen lassen / biß sich die Dicke und Materi zu Boden gesetzet / hernach das Leichte und Obere abgegossen und trocknen lassen / so wird es sehr schön.

Es sind Bley-gelb an Farben sehr ungleich / etliche kommen auf hoch roth-gelb / etliche leicht und Schweffel-gelb / diese werden temperirt mit der zweyten Temperatur, so von Pergament-Leim / hat es zu wenig / so nimmt es ab / hat es zu viel / so ist es starck / und verliehrt seine Höhe. Man mag es zwar auch reiben / es wird aber darvon bleich-farb / man reibet es gleich trocken oder naß / so man es ja abreiben wollte / so solle solches geschehen mit Leim-Wasser / das nicht gar starck seye / man stärcket es hernach mit Pergament-Leim-Temperatur.

NB. Zu dem Bley-gelb solle man keine Gummi-Temperatur nehmen / dann diese benimmt der Farbe ihre Gelbe und den Glantz.

VII. Von braunen Farben.

1. Brauner Ogger oder Berg-Braun ist unterschiedlicher Gattung / muß sehr lang gerieben werden / ist eine fette und nutzliche Farbe / wird wie andere Farben mehr in der Illuminir-Kunst mit Gummi-Wasser vermischet. Will man sie gar lieblich haben / so vermischet man ein wenig Saffran darunter / so wird sie liechter / wird hernach mit Kien-Ruß und ein wenig Schwärtze vertieffet. Man kan es auch vermengen mit etwas Weiß / ist dienlich zu Klippen und Sand-Gründen / so auf den Vorgrund zu stehen kommen. Es solle aber alles mit guter Bescheidenheit vermischet und vertieffet werden / je nachdeme die Ebene entweder schwach / dunckel oder liecht seyn muß.

2. Cöllnische Erde / ist eine schöne / braune und Feuer-rothe Farbe / wann man aber dieselbige nicht allezeit haben kan / so muß man sich der vorigen Ogger-Braun und Vermischung deß Ruses bedienen.

Die Cöllnische Erde wird angerieben und temperirt mit der zweyten Temperatur B, oder der dritten C, mit der zweyten vermischet / und mit der dritten vertieffet.

3. Kessel-braun ist vornemlich zweyerley 1. Violetisch 2. roth / wird mit Bley-weiß zu Stein-Farben vermischet / wenig oder viel / und wird zum Schattiren gantz gebrauchet. Man kan es erstlichen mit reinen Wasser an-

reiben/ und so es nöthig/ schwemmen/ und zum Gebrauch mit der ersten Temperatur anreiben.

4. Umbra ist eine Erd-Farbe/ von dieser wird erwehlet das zarteste/ welches sich mehr auf gelb als schwartz beziehet/ wann es sandig/ mag man es schwemmen/ auch hernach mit der ersten Temperatur A, anreiben/ wird nur allein gebraucht zu dem Verschattiren/ wird gantz vermischet/ und zu vielen Sachen gebrauchet.

5. Asphaltum hat solchen Gebrauch gleich der Cölnischen Erde/ nichts ausgenommen/ wird angerieben und temperiret gleich derselbigen.

Braun-roth ist dem Kessel-braunen gleich/ wird aber gerieben und temperiret mit der zweyten Temperatur B, wird gebrauchet/ wie hernach folget.

Wie nun solche Farben nacheinander eingeweichet oder angefeuchtet werden.

Es wird ein jeder erfahrner Illuminist selbsten wohl wissen/ daß die bißhero erzehlten Farben auf unterschiedliche Arten angefeuchtet werden müssen/ wie wir den bey einer jeden dessen genugsamen Bericht darvon ertheilet haben/ so wollen wir nochmalen erinnern/ dieweilen theils Farben nothwendig fett/ theils hingegen mager gegummet/ auch theils gar ohne Gummi/ wie obgemeldet/ gebrauchet werden können. Derowegen man dann im Naßmachen und Anfeuchten derselben wohl Achtung darauf haben muß/ daß hierinnen/ und nachdem es die Natur der Farben erfordert/ recht Ziel und Maß gehalten werde.

Denn etliche Farben/ als die Mennig/ Masticat/ Presilien-Farbe/ Zinober und Himmel-Blau/ können gar starck Gummi vertragen/ alle andere Farben aber hingegen müssen mit etwas mageren Gummi-Wasser gemischet werden/ und welche man zur Leib-Farbe gebrauchen will/ mischen etliche mit Leim-Wasser/ weilen solche etwas warm genetzet werden will.

Der Gummi/ den man gemeiniglich hierzu gebrauchet/ ist Arabischer Gummi/ so man in rein Regen-Wasser zergehen lässet/ hernach durch ein reines Tüchlein ziehet/ und in einem sauberen Glaß vor Staub und Unreinigkeit auf das beste verwahret. Damit man bey dem Gebrauch des Gummi-Wassers dasselbige nicht trüb mache/ vergiesse/ oder über die Farben lauffen lasse/ so kan man auch einen langen Feder-Kiel nehmen/ welcher unten gleich abgeschnitten ist/ und oben ein klein Lufft-Löchlein hat/ wenn man diesen Kiel in die Flaschen stecket/ wird er voller Wasser/ und dasselbige bleibet darinnen/ biß man ihn wieder Lufft giebet/ eben wie man einen Wein-Heber oder Wein-Prüfer gebrauchet/ und also kan man so wenig zugleich nehmen/ als man will.

Ende des sechsten Buchs.

Andern

Andern Theils Siebendes Buch/

I. Vom Vogelfang. II. Von der Fischerey. Und III. Von Bienen und deren Verpflegung.

CAPUT I.

Von dem Vogelfang/ und der Gerechtigkeit Vögel zu fangen/ und was bey dem Vogelfang zu beobachten.

Die I. Erinnerung.

DEnen Edelleuten ist zu rathen/ daß sie sich vielmehr am Vogelfang/ als Jagen der vierfüßigen Thiere belustigen sollen. Dann im Jagen muß man bißweilen durch unwegsame Orte eilen/ und durch Gebüsche/ finstere/ dicke Wälder/ steinigte und rauhe Wege/ bald dahin bald dorthin/ bald auf die Berge/ bald wieder herunter lauffen/ wodurch grosse Beschwehrung und Müdigkeit verursachet wird. Wie gefährlich ist es alsdann/ wann einem ein schaumendes wildes Schwein/ ein rasender Hirsch/ ein grausamer Beer aufstösset? so sind auch die Unkosten erträglicher/ und die Zubereitungen geringer/ die zum Vogelfang erfordert werden; da man im Gegentheil zum Jagen grosses Wildes viel Hunde/ viel Unkosten/ vielerley Garn/ viel Jäger und Jungen/ ja vielmehr andere Dinge haben muß.

Ein Vogelsteller aber kan mit einem Garn/ Vogelleim und Habicht/ ohne Begleitung der Menschen und Hunde gar leicht seine Lust und Ergötzlichkeit suchen.

II. Ein Habicht-Warter solle zum öfftern seinen Habicht auf seiner mit einem Handschuh versehenen Hand umher tragen/ und ihn aus der Hand fressen lassen/ damit er seinen Meister und dessen Stimme desto besser erkennen/ und desto geschwinder auf sein Zuruffen/ wann er loß gelassen worden/ wieder herbey fliegen möge.

III. Der Vogelsteller muß deß Rebhuns Arglistigkeit wohl verstehen. Wann der Vogelsteller zu seinem Nest gelanget/ so pfleget es sich vor seinen Füssen zu verlegen/ als ob ihme die Flügel ausgerupffet wären/ und ihme also Hoffnung zu machen/ als ob es sich wolte fangen lassen/ pfleget auch damit so lang anzuhalten/ biß seine Jungen darvon geflogen.

IV. Die Rebhüner werden gar leichtlich in einem Garn-Sack gefangen/ wann der Vogelsteller nur ein und anders Lock-Rebhun beyhanden hat.

V. Zum Rebhüner- und Wachtel-Fang muß man einen Hund abrichten/ der vor den Vogler herlauffe/ und hin und wieder die Beut ausspühre/ auch an den Ort/ wo er sie gefunden/ unbeweglich still stehe/ offt zuruck

schaue / und mit dem Schwantz wechele. Alsdann muß der Vogler das Netz spannen / und über den Hund und die Vögel werffen.

VI. Die Wachteln kan man gar leichtlich fangen / wann die Weidleute ein Pfeifflein machen / das da klinget wie die Stimme oder Geschrey eines Wachtel-Weibleins / wann sie das hören / so lauffen sie bald herzu / da haben ihnen dann die Weidleute ein Netzlein mitten zwischen ihnen und sie gestellt; wann sie also hergelauffen kommen / so fähet man sie.

VII. Wann man Knobloch also kochet / daß er nicht wieder ausschlagen kan / und ihn hernach den Vögeln zu fressen vorwürffet / so werden sie darvon so verwirrt im Haupt / daß man sie mit der Hand ergreiffen kan.

Hierzu ist auch dienlich / wann man unter die Speise der Vögel kleinen Kletten- oder Bilsen-Saamen ꝛc. mischet. Etliche brauchen hierzu Wein oder Wein-Heffen / vermischen es unter das Wasser / woraus die Vögel zu trincken gewohnt / denn dadurch werden sie truncken und gantz toll.

VIII. Wann man etliche mit Leim geschmierte Stricklein am Ufer anbindet und das übrige darvon in das Wasser gehen lässet / so werden die Wasser-Vögel / welche durch die Tieffe des Wassers schwimmen / damit angehalten und gefangen.

IX. Wann man an die Bäum-Aeste hin und wieder Leim-Rüthlein fest machet / und eine Nacht-Eule oder Huhu darzu füget / so werden die Vögel gar leichtlich gefangen. Dann die Eulen sind andern Vögeln von Natur verhasset / also daß sie von denselben in grosser Menge verfolgt / gerufft und gezauset werden / und wird man gemeiniglich eine zimliche Anzahl Vögel finden / wo sich eine Eule antreffen läst.

X. Man kan gar nützlich die jenige Art und Weise / die Dohlen / Staaren und andere Hauffen-weiß fliegende Vögel zu fangen / gebrauchen / welche zu unserer Zeit ein Poet in diesen Versen beschrieben / also lautend:

Wann die schwartz-gefüste Dohlen / mit den schwartzen Federn sich/
Häuffig in der Lufft ergötzen als in einem runden Strich.
Wann der Staaren grosse Meng ihre Flügel freudig schwingen /
Und bald da / bald dort geschwind durch die leichte Lufft hindringen /
Alsdann kän ein Vogelsteller / ein und anderen dieser Art /
Aus der Hand behend loß lassen / der von ihm gefangen ward /
Doch so / daß ein zarter Strick / der mit Leim ist überschmieret /
An dem angebunden seye / wann der nun den Flug vollführet
Hin zu jenen seines gleichen / so empfangen sie ihn bald /
Ober ihm und unter ihme suchen sie ihr Aufenthalt /

Da

Da es dann gar leicht geschicht / daß sie an das Stricklein streiffen /
Und im Leim verwicklen sich / auch sich mehr und mehr vergreiffen /
Je mehr sie begierig trachten / bald zu werden wieder frey /
Und den Himmels-Creyß erfüllen mit entsetzlichem Geschrey.
Endlich gar aus hoher Lufft plötzlich fallen auf die Erden
Vor des Vogelstellers Fuß / von dem sie gefangen werden.

XI. Die Vogelsteller sollen sich hüten vor den jenigen Stücklein / welche mit Aberglauben und teufflischer Bündnuß (wo nicht offentlich doch heimlich) vereinbahret sind.

Von der Natur und Eigenschafft des Habichts.

1. Der Habicht hat ein grosses Hertz / aber ein dermassen kleines Miltz / daß man es kaum sehen kan. Wie Aristoteles schreibet de Partibus Animal. c. 38.

2. Er verliehret jährlich seine Federn einmahl / indeme er die Flügel nach dem Sud-Wind kehret / welcher seinen Leib ausdehnet / und die Schweißlöchlein weiter machet / daß die Federn desto leichter können ausfallen.

3. Ob gleich dieser Vogel räuberisch und gefräßig ist / auch gar begierig nach dem Blut trachtet / lässet er doch das Hertz von den geraubten Thieren unberühret.

4. Der Habicht ist sehr verschlagen. Den Vogel den er um die Abendszeit gefangen / hält er die gantze Nacht in seinen Klauen / und lässet ihn erst bey anbrechender Sonnen wieder loß / fänget ihn auch nicht mehr / wenn er ihn hernach auf das neue aufstösset. Jonstonus in Tharmatographia Class. 6. c. 2.

5. Der Habicht fliehet vor dem Aas / und wann er einen todten Menschen-Cörper berühret / so bleibet er nüchtern und ungeessen.

6. Es scheinet als wann er einen todten Mensch-n-Cörper betraure / uud Sand in seine Augen werffe: Ja wann er ihn unbegraben antrifft / mit auffgeworffener Erde bedecke.

7. Wann man des Habichts Schienbeine zu einem Stuck Gold hält / so ziehet es dasselbe durch eine sonderbare Krafft an sich. Ælianus lib. 4. cap. 43.

8. Wann ihn die kleinen Vögelein sehen / so erschrecken sie dermassen / daß man sie mit der Hand von den Bäumen nehmen kan.

9. Der Habicht ist nicht zum fruchtbarnen / weilen die allzugrosse Wärme seinen Saamen gar zu dick machet. Doch ist er sehr geil und lüstern / also / daß wann das Weiblein deß Tages dreyßig mahlen ruffen wird / es dennoch bey dem Männlein erscheinet.

NB. Die Habicht seynd sehr hitziger Art / und glaubet man / daß sie sich

auch mit andern Vögeln vermischen / ob sie schon nicht eben ihrer Art sind. Insonderheit halten sie sich zum Adler / und zeugen mit denselbigen ein Bastart-Art. Dann auch die Adler sehr geiler und frecher Natur sind / und ob gleich unter andern Thieren die Weiblein in Liebes-Verlangen nicht zu jeder Zeit gerne zu Willen stehen/ so versagen doch die Weiblein unter denen Adlern es den ihrigen zu keiner Zeit / so / daß sie auch nach dreyzehenmahliger Wiederholung des Liebesdienstes / wo anderst das Männlein noch Lust hat/ solches gerne wiederum zulassen.

So giebet es auch über diese noch eine andere Art von Habichten / die der Geilheit dermassen ergeben sind / daß sie zur Frühlings-Zeit deswegen bald ihre meinste Krafft verliehren / und sich auch von denen kleinsten Vögelein plagen lassen. Wann es besser im Sommer hinein gehet / erlangen sie ihre alte Kräfften wiederumb / und rächen sich solcher massen an denen Vögeln/ daß sie selbe alle fressen. Wann dieser Vogel die Stimme eines Adler-Weibleins höret / so flieget er also fort hinbey / und vermischet sich mit ihr. Diese seine Buhlschafft aber leget zwar auch Eyer / doch weilen sie von einen unedlern Saamen herrühren/ als brutet sie selbe auch nicht aus. Und damit das Männlein der Adler ihr solches nicht anmercke / als flieget sie weit von ihm weg/ dann wann diese spühren / daß sie einen Ehebruch / (so zu reden) mit einen andern begangen/rächen sie solches mit allen Ernst und jagen sie darvon.

Sonsten halten sich ermeldte Habichte auch zum Falcken / Blaufüssen / Sperbern und andern Raub-Vögeln mehr / dahero deren so verschiedene Habichts-Arten kommen.

Einem bezauberten Habicht wieder zu rechte zu helffen.

Man zerpulvert das sogenannte Kraut Hahnen-Fuß / und gibt es dem Habicht auf Fleisch gestreuet/ zu fressen.

Oder man nehme den Schwamm von einem Myrrten-Baum / Weyrauch / Asphaltum / Stechpalmen / lege es in einen Ziegelscherben / und beräuchere den Vogel damit. Diß kan man auch andern Vögeln zum Weidwerck gebrauchen.

Von der Natur des Weyhen.

1. Die Weyhen fangen im ersten Jahr grosse Vögel / wann sie etwas erwachsen/ kleinere/ im dritten Jahr Fliegen und Schnacken.

2. Die Weyhen fliegen dermassen hoch / daß sie bißweilen das menschliche Aug gar nicht sehen kan / sie nehmen einen solchen Umschweiff / daß sonst kein anderer Vogel einen so weiten Raum in der Lufft mit seinem Fluch in Umbkreiß einnimmt. Er lässet sich endlich so plötzlich von der Höhe hernieder/ daß er die weggeworffene Stücker Ochsen-Lungen erwischt/ ehe sie im Wegwerffen auf die Erde fallen.

3. Weilen man zu Londen in Engelland keine Weyher umbringen

darff/

darff / dannenhero sind sie sehr verwegen / und gebrauchen sich so zu reden / grosser Freyheiten; ja sie fliegen mitten unter einen Hauffen besammen stehender Leute / und führen den Raub mit sich davon / sie nehmen auch das Fleisch aus der Metzig / das Brod aus den Händen der Kinder / die Hüte von dem Haupt / und solches geschicht sonderlich wann sie Nester machen wollen. Besihe Ælianum lib. 2. c. 47. Bellonicum l. 2 de Avibus. c. 26.

Von dem Meer-Adler / Torquilla / Krañets-Vogel / Nacht-Eule / Geyer und etlichen andern Vögeln.

Man sagt es sollen etliche unter den Meer-Adlern einen gekrümmten Adlers- und dann auch einen breiten Gans-Fuß haben / welches letzeren sie sich zum schwimmen bedienen. Eben dergleichen erzehlet Joh. Ludov. Godefredus in histor. Antipad. von den Falcken / es werde nemlich in der Landschafft Guatimala eine Art Falcken gefunden / welche mit einem Falcken- und Ganß-Fuß begabet seyn.

Der Vogel Torquilla hat einen dermassen spitzigen Stachel an der Zungen / daß er eines Menschen Haut nicht anders als eine Nadel durchdringet.

Der Krammets-Vogel sättiget sich mit Wacholderbeeren / und wird von ihme gesagt / daß er sein eigen Unglück s. v. hofiere / weilen der Vogel-Leim / wormit er gefangen wird / aus den jenigen Baum-Ast hervor wächset / den er mit seinen Mist beflecket.

Die Nacht-Eule kan nach Meinung Plinii l. 10. c. 17. neun gantzer Tag ohne Schaden Hunger leiden.

Der Geyer frisst den Tod an den Kernen eines Granat-Apffels. Plinius l. 30. cap. 4. Carduanus meldet / daß die Haut von eines Geyers rechten Fuß / auf den rechten Fuß eines mit den Zipperlein behafften Menschen / und die Haut des lincken auf dessen lincken Fuß geleget / die Schmertzen lindere.

Wie man Weyher / Raben / Krähen und dergleichen lebendig fangen soll.

Kauffet von den Apothecker vor 3. oder vor 4. kr. Nuces Vomicos, stosset es zu Pulver oder zerschneidet es in Stücken wie den Jngwer / dann nehmet rohes Fleisch oder Lebern / schneidet es in kleine Stücke / darmit sie gantz von ihnen verschlungen werden können / machet darnach kleine Löchlein darein / und thut das Pulver / oder die Schnitzlein darein und legt sie an das Ort / wo sie hinzukommen pflegen / und sobalden sie solches verschlungen haben / werden sie auf den nächsten hohen Baum fliegen und so truncken darvon werden / daß sie von den Spitzen des Baums auf die Erden herunter fallen / und so könnet ihr sie lebendig fangen. Jhr müsset aber wohl darauf passen / sonsten kommen sie bald wiederum zu recht und fliegen wieder davon.

Vögel mit den Händen zu fangen.

Man nimmt Roggen-Meel rühret es unter Weinheffen / lässet es also 8. Tage stehen / legt darnach Scheelkraut darein und lässet es darinnen beitzen/ so man den Vögeln darvon zu fressen gibt/so fähet man sie mit den Händen. Sonsten ist ein Gewächse / das man Parana und Lignum Moluccense nennet/ dann es wächses in Moluccis, in India Orientali auf einen Baum/ wann man denselben mit Oriza kochet / und den Vögeln vorstreuet/ welcher Vogel nun davon frisset / der wird so matt/ daß man ihn mit den Händen fangen kan. Aber so bald man ihme den Kopff mit frischen Wasser besprenget/ so wird er wiederum frisch. Wann man einem Vogel weise Nießwurtz in sein gewöhnlich Essen legt / oder Panicum oder Hirsen mit weissen Auripigment, so muß er bald darauf sterben. Oder/ man nimmt Bilsen-Kraut mit der Wurtzel / stöst es miteinander klein/ vermischt es mit Gersten-Meel oder was sonsten die Vögel gerne zu fressen pflegen/ und schüttet ihnen solches vor/ wann nun ein Vogel darvon fressen thut / so wird er nimmer fliegen können. Wann man sonsten auch Opperment in das Wasser leget / hernach Roggen-Meel/ oder sonsten ein Gesäme dariunen siedet / hernach den Vögeln zu fressen giebet / so werden sie auch nicht mehr fliegen können. Endlichen / wenn man den Aglastern/ Raben und Krahen klein gefeilter Kraen-Aeuglein unter das Fleisch vermengt zu fressen hinleget / so werden selbige / so balden sie davon fressen / also betaubet / daß man sie mit den Händen gar leichtlich wird fangen können.

Wie man auf den Vogel-Heerden viel Vögel gar leichtlich mit der Leimstangen fangen kan.

Wer viel Vögel mit der Leimstangen oder auf den Vogel-Heerd fangen will / der schneide nur ein Rüthlein oder Steckelein von Hundsbaum-Holtz (so an den Ufern des Wassers stehet/und grüne Beeren hat/damit man grün zu färben pfleget) ab / stecke es in einem Vogel-Heerd / oder in die Vogelstange / oder bohre nur ein Loch in die Stange / und schlage von solchem Holtz nur ein Pflöcklein darein / so werden die Vögel mit Verwunderung häuffig herzu fliegen. Das ist ein Secretum Naturæ, worvon man eigentlich keine physicalische Ration geben kan.

Wie die Vögel von den Bäumen abzuhalten / daß sie das Obst nicht abfressen.

Diß solle ein gewisses Stuck dafür seyn / so man nur Knoblauch an die Bäume hänget / so sollen hernach keine Vögel / wie auch die Krähen und Dohlen nicht mehr zu den Bäumen kommen / und das darauf wachsende Obs nicht mehr zerhacken und solches abfällig machen können.

Wie die Vögel von der Saat abzuhalten.

Plinius schreibet/ wann man eine Kröte in einem neuen Topff thut/ und

mitten

mitten in den Acker eingräbt/ so sollen alsdann alle Vögel von der Saat abgetrieben werden. So man aber das Getreydig abmähen will/so muß man sie zuvor wieder ausgraben/ ehe man zu mähen anfähet / und vom Acker gar hinweg bringen/ sonsten solle das Getreyd bitter werden.

Eine lustige Kurtzweile/ daß eine Krähe die andere fange.

Man nimmt zween Pflöcke/schlägt es in die Erden/ nimmt dann eine lebendige Krahe/ bindet sie mit den Flügeln an die Pflöcke / daß sie also auf den Rucken ligen muß/ so hebt sie dann sehr an zu schreyen/ so es nun die andern hören/ so eylen und kommen sie zu solcher/ ihr zu helffen/ so ihr nun eine zu nahe kommt / so ergreifft die gebundene Krähe selbige mit ihren Krählen/ und hält sie so fest/ daß man sie gar leichtlich erhaschen kan.

Vögel gantz taub zu machen / daß man sie mit Händen fangen kan.

Lade ein Rohr mit Pulver / der Gebühr nach / darauf setze ein trocken Papier/ auf solches ein anderes mit Unschlitt oder anderen fetten Materi bestrichen / auf solches wieder ein trockenes/dann fülle das Rohr gar mit Wasser/ verstopffe es mit einem Papier fein starck/ schiesse alsdann in ein Gesträuß oder Hecken/ darinnen viel Vögel sitzen / so werden sie gantz taub und fallen nieder/ daß man sie mit Händen fangen kan.

Wie man mit einer Kugel aus einem Rohr einen Spatzen von einem Dach herunter schiessen kan.

Stelle mit einem eine Wette an / du wolleſt einen Spatzen mit einer Kugel aus einem Rohr von dem Dach herunter schiessen ; so er es nun eingehet / so giesse dir eine hohle Kugel/ in der Form wie eine Granat/ fülle selbige mit lauter kleiner Streue/ und trucke das Loch oben zu / daß man die Kunst nicht mercke; wann du nun schiesseſt/ so wird die Kugel zerspringen / und die Schröte sich zertheilen / also/ daß es wohl möglich darmit einen Spercken oder Spatzen zu treffen.

Viel Vögel in Fischreissen zu fangen.

Thue in einen von lauter Weyden-Sträuchern gemachte Fischreiß eine gute Hand voll Haber-Stroh / daran aber der Haber noch ist / lege sie auf einen Baum/so kriechen die Spatzen/Buchfincken/Mayſen und andere Vogel häufig darein / daß bißweilen die Reisse gantz voll Vögel wird/ wann du aber zuvor einen lebendigen Vogel darein thust / so gehet der Paß noch viel leichter an / und kriechen häufig hinein / hänget man ein wenig Unschlitt-Licht hinein / so kriechen die Mayſen sehr darnach ; hänget man im Bauer einen Fincken/Stiegelitz oder andern Vogel darneben / so locken sie ihres gleichen Vögel auch herzu/ die kriechen alsdann Gesellschafft halber auch hinein.

Eine Fallen um die Vögel in den Korn-Aeckern oder Baum-Gärten zu fangen.

Diese Fallen wird mit einem Pfal von 7. oder 8. Zollen dick / und 7.

oder 8. Schuhen lang gemacht und fest in die Erden gesetzet; dann macht man in bemeldte Fallen zwey Löcher/ das eine oben und das andere unten/ in das untere Loch muß man einen Sprüngen fest machen/und biß an das obere Loch biegen; durch welches Loch man eine Schnur ziehen/ und an die Spitzen des Springers anbinden muß mit einem Knopff daran/ damit es nicht ausschlupfft. An die vordere Seiten muß ein stumpfes Stuck Holtz gethan werden/ 7. oder 8. Zoll lang/ gantz leicht und ledig bey dem Knopff/ welcher diese Schnur aufhält/ angesetzt/ es muß aber dieser Holtz-Nagel in der mitten entzwey gespalten seyn/ und in diesem Spalte muß man ein Korn- oder Weitzen-Aehren zu einem Anbiß stecken / und hernach die Schnur über den Nabel spreiten. Die Spitzen des Pfals muß gantz spitzig und scharff seyn/ damit kein Vogel darauf sitzen kan/und wann sich einer auf den Nagel sitzet/ so fället er aus/ und die Schnur fängt ihn bey den Füssen/ man kan viel dergleichen auf den Gründen oder Zweigen der Bäume setzen.

Einen Vogel zu gewöhnen / daß so offt er weggeflogen / dir allein wieder zufliege.

Schneide was für einen jungen Feder-losen Vogel du wilst/ein Stücklein des obern Schnabels ab/ daß er für sich selbst keine Speise genieſſen kan/ und speise ihn/ so offt es seine Nothdurfft erfordert/ so wird er in Gewonheit kommen/ von dir Speise zu holen/ und zu nehmen; wann er nun gefidert und beflügelt ist/ lasse ihn frey in einem Gemach/das verschlossen ist/herum fliegen/ und giebe ihme/so offt ihn der Hunger/Speise zu fordern/zu dir treibet/zu essen; wenn er endlich also gewöhnet ist/ so lasse ihn/ nachdem er eine Weile Hunger gelitten/zum Fenster hinaus fliegen/da er zwar hinweg fliegen/aber in kurtzem vom Hunger getrieben/ wieder zu dir kommen wird. Wann er nun wieder kommen/ so giebe ihme alsobalden Speise/und lasse ihn wiederum fliegen. So offt ihn nun hungert/ wird er wieder zu dir kommen/dieweilen er ohne den beschnittenen oberen Schnabel keine Speise kriegen noch fassen kan.

Martin Schmuck in seinem Schatz-Kästlein p. 2. erzehlet diesen Kunst-Griff und sagt/ es hätte einer/ so ihme wohl bekannt / einen Stahr auf solche Weise unterrichtet/und hierdurch die Einfältigen überredet/es sey ein Spiritus familiaris. Des Mahomets Taube war auf eine andere Weise gewöhnet/ nemlich sie ward von Jugend auf aus dieses Betrügers Ohren gespeiset/dannenhero so offt sie hungerte / suchte sie an dem ihr wohlbekannten Ort ihre Speise.

Daß ein Vogel zu dir gewohne.

Nun wollen wir erzehlen/wie ein guter Freund eine Hetze oder Elster an sich gewöhnet / daß sie stets um ihme seyn müssen / und ohne ihm nicht seyn können/ also/ daß sie nicht nur ihres täglichen Unterhalts wegen zu ihme geflogen/ sondern weder Tag noch Nacht von ihme weggblieben. Er hatte es aber

also gemachet; Als sie noch nicht flick und noch im Neste war / hatte er ihr das Untertheil des Schnabels biß an die Kehle abgeschnitten/also daß sie nicht essen können/ wann man ihr es nicht eingestecket/darum er sie dann täglich mit eigenen Händen geätzet / und so flog sie dann zu Mittag- und Abend-Zeit auf den Tisch zum essen/und machte ihm mit ihrem Schwatzen eine Lust; sagte auch und thate alles nach was sie im Hause hörete und sahe/und wuste nicht nur die Worte nachzusprechen/sondern auch zu weissen was die Leute thäten. Als sie nun erwachsen/ließ er sie im Hause frey herum fliegen/und floge sie hin und her/ nach ihren Gefallen; wann es aber Essens-Zeit war / kam sie allezeit wieder nach Hause. Nun begab es sich aber/daß der gute Freund vom Hause wegreisete/ und sich mehr als funffzehen Tagreise weit von dannen begab/ da folgete sie ihme stets nach/ von weiten her/ biß sie wieder zu ihme kam/ da sie ihme dann auf den Hut und Schulter floge/ und ihre Freude nicht gnug zu bezeugen wuste/ und wann er nun fortreisete/ floge sie ihme immerdar nach/ bliebe auch bey der Nacht-Zeit stetigs bey und um ihme/ und triebe solches biß wieder zur Heimkunfft an.

Philomela Theophrasti Paracelsi.

Wann du einen Baum oder Strauch ausmerckest/ wo gewöhnlich die Nachtigall zu singen pfleget/ wie sie denn gerne ordentliche Sing-Stellen haben; so nimm gerechten und unverfälschten Zibeth ein halb Quint/ und Storacis Calamitæ auch so viel/oder nimm Zibeth ein halb Quint/ und Storacis Calamitæ und Benzoë zusammen / in gleicher Schwere ein halb Quint / solches nach der Gebühr zu einem subtilen Sälblein gemachet/verwahre es in einem sauberen metallenen Büchslein/ wann du nun eine Nachtigall hörest/ die dir ihres lieblichen Gesangs halber gefiele / so mercke den Ast/ wo sie sitzet / und wann sie darvon/ ihrer Nahrung nach/ hinweg fleugt/ so gehe hin und schmiere denselbigen Zweig mit obgedachten Sälblein/deßgleichen lege etliche Würmer auf einen Stock / unter diesen Zweig oder Sträuchlein; wann nun die Nachtigall wieder / (ihrer Gewohnheit nach) hinzu fleucht / wird sie sich auf das Zweiglein setzen / und die Würmlein essen. Inzwischen wird sie vom Geruch des Zibeths gantz geil und freudig / fänget an zu singen / scheuet sich vor niemanden / und setzet alle Forcht hindan / du magst also hingehen / den Zweig samt den Vogel abbrechen / und ihn so weit / und wohin du wilst mit dem Zweige tragen / er fleucht nicht hinweg/ singet für und für/ und so du ihn nicht selbst herab nehmest/würde er sich zu todte singen. Wann es dir nun gefällig ist/ so nimm ihn herab/ und thue ihn in ein Vogel-Haus. Diß Kunststücklein wird genannt/ Philomela Theophrasti Paracelsi.

Nachtigallen zu fahen.

Die Nachtigall ist ein rechter Avis Musica, mit einer Laute / Harffen / Zitter/ oder andern Instrument/ lockt man sie/ wohin man will. Wann du

sie nicht weit von den Garten hörst singen / und hättest sie gern drinnen so spiele nur in deinen Garten auf einem Seitenspiel so kommt sie geflogen / und setzet sich auf den nechsten Baum bey oder über dich und singet ihren Gesang in das Instrument.

Man fähet sie gar leichtlich bald umb Ostern / wo man weiß / daß sie ihr Nest hat oder wo sie sitzen und singen / (man lese ihm aber eine aus die recht singet / denn man hat allda die Wahl / man kan ihme eine auserlesen die einem am besten gefället) da gehe man nun hin / und grabe nicht weit vom Baum / darauf sie sitzen / ein viereckicht länglich Löchlein / in die Erden / wie ein Meyße-Kasten pflegt zu seyn / und macht ein Bret über das Loch / und stecket mitten ein Höltzlein darein / und stellet es darnach wie man sonsten einen Meyße-Kasten pfleget zu stellen / und werffe nur Würmer darein und gehe ein wenig beyseits hinter einem Baum / so balden man wegkommt / so fleuget es bald herunter / und will sehen / was man gemacht hat / wenn es dann ein Würmlein in der Gruben findet / so fleugt es hinauff auf das Höltzlein / so fällt das Bret zu / und wird also das arme Vögelein gefangen.

Es ist ein gar sehr artiges liebliches Vögelein und hat einen gar gelernigen Kopff / wann man sie wohl aufzeucht und neben einen andern wohlsingenden Vogel hänget / so lernen sie ihren Gesang / sie lernen auch reden und sprechen. Wann man sie in der Stuben hält / so fangen sie vor Weynachten an zu dichten / und um Weynachten heben sie an zu singen / dann sie dencken in der Stuben es sey Sommer / und singen biß auf den Tage Corporis Christi. Im Walde aber fangen sie erst auf St. Georgi Tag an / und singen biß auf Corporis Christi. Wann nun solche Stuben-Nachtigallen bald nach Weynachten anschlagen und anfangen zu singen / so wird es bald Sommer / singet sie aber langsam / so wird es langsam Sommer / und ist ein grosser Nachwinter zu gewarten. Ich hab sie bey einem gesehen / der zur Frühlings-Zeit eine Nachtigall mit Canarien-Vögeln zusammen geworffen / welche Zucht ihme dann sehr wohl gelungen. Ihr Essen ist klein gehackt Hertz / Hüner-Eyer und Semmel klein gehackt / rother Kohl-Saamen und gedürrte Ameyß-Eyer aber fressen sie / absonderlich im Winter / am liebsten.

Von der Nachtigall / wie sie zu fangen und zu erhalten.

Die Nachtigallen werden um ihres lieblichen Gesangs willen gefangen und eingesperrt. Es ist sonst ein schlecht- und graulichtes Vögelein / mit weiten Aeugelein / und wird darfür gehalten / daß die jenigen nach Georgii Tag gefangen / dasselbige Jahr in Kefichten nicht singen sollen. Werden sehr leichtlich im Frühling in einer viereckländlichten Gruben gefangen / darauf ein Bret geleget / und wie ein Meysen-Schlag gestellet wird / darein lebendige Würmlein geleget werden / so dann die Nachtigall nach den Würmlein springet / fället es zu und fänget sie. Ihr Gesang währet von Georgi an / biß um St. Johannis

hannis oder Corporis Christi. Die andern aber / so in der Stuben in Köfichen sitzen / fangen um Weynachten schon an zu dichten; heben sie bald an zu singen / so glaubet man / daß es bald Sommer wird. Es ist gar ein zärtlicher und weichlicher Vogel / so nicht leicht aus dem Neste aufzubringen / und will gar eigentlich gewartet werden. Man wirfft es auch Frühlings-Zeit mit Canarien-Vögeln zusammen / die thun dann gut zum Ziehen mit Verwunderung.

Zu der Nachtigall gehöret ein länglichter Käficht / mit dreyen Sprüngen / oben mit Tuch überzogen.

Wann sie gefangen werden / sollen sie mit Ochsen- oder andern Thieren Hertz klein zerschnitten / mit Mohn-Saamen bestreuet / erhalten und damit genährt werden / wann sie das essen / so bleiben sie. Man solle ihnen ihr Essen oder Fleischwercke im Wasser waschen / ehe es ihnen vorgeben werde / sonsten werden sie zu feist und sterben / welches das Wasser verhindert / dann es die Gütigkeit und Nahrung dem Fleisch etwas entziehet. Ameysen-Eyer die purgiren sie / solche essen sie gerne / darum man deren über Winter im Vorrath haben und aufdörren muß. Hüner-Eyer hart ohne Saltz gesotten / und ihnen klein zerschnitten / seynd ihnen auch sehr nutzlich zur Speise. Vor ein stätiges Gemänge der Speise / ist das beste / Ochsen-Hertz / hart gesottene Eyer und Mohnkuchen / oder gestossenen Mohn untereinander genommen und klein gehackt. Etliche geben den Vögeln niemaln den Mohn gantz / sondern reiben ihn in einen steinern Mörser / und giessen dann ein wenig Wasser darein / daß es wie eine Milch wird. Etliche giessen ihnen gar ein wenig Milch darunter / das mengen sie dann untereinander zur Speise / und geben ihnen allemal ein paar kleine lebendige Meel-Würmlein auf das Essen / wenn sie dieselben sehen grablen / so sind sie geschwind hinter ihnen her / und essen alsdann desto begieriger. Die jungen Nachtigallen / so zum Auferziehen aus den Nestern genommen / sollen im Majo gesuchet / und die dunckelfarben / so gemeiniglich Männlein sind / darzu erwehlet und ausgesondert werden.

Wie die Nachtigall am besten zu erziehen.

Die Nachtigall kan überall in den Revieren bestermassen erzogen und erhalten werden / auch mitten in dem Winter / wann man ihr nur ein temperirten Ort für ihre gewöhnliche Speise gibt / ein Schwaben oder einen Grillen / (ist ein Thierlein an den Ofen / Gemäuren und Wänden / wo Feuer gebägt wird / sich aufhaltend und gemeiniglich zu Nachts singend) und bisweilen Rind-Fleisch / aber die Beine und das Fette darvon gethan / in den Vogel-Bauer thut oder hefftet. Mercke aber / daß unter den jungen Nachtigallen / wann sie an die Sonne-Hitze gesetzet / die so von erst singen werde / die beste seye. Magst du demnach dieselbe als die beste auserlesen und behalten. Die obbemeldten Schwaben können auch todt / lang und gar wohl zu diesem Gebrauch aufgehaben werden / wann man sie in Korn-Meel drehet / und dieses alle Monat verneuert.

Wann man Vögel/was für Art man will/sonderlichen die Nachtigallen/ Sommerszeit an einen dunckeln Ort hält/und nur beym Liecht speiset/ so werden sie ohne Zweiffel den gantzen Winter schlagen.

Wie der Staar mit Hauffen zu fangen

Man nimmt eine grosse Fisch-Reusse/ wie die Fischer haben/ mit einem zimlich engen starcken Loch/ wann sie hinein kriechen/ daß sie nicht wieder heraus kriechen können/ die stelle auf einen Baum/ da sie sich häufig aufhalten/ binde sie nach der Länge an/ und lege ein Bretlein darein/ darüber streue Haber und Hanffkörner/ dann sie lauffen gewaltig nach dem Hanff/ und kriechen also häuffig in die Reusse zum Loch hinein/ und beissen sich darinnen herum/ und haben ein groß Wesen durcheinander/ daß man offt ein Schock 2. oder 3. auf einmahl also darinnen fänget/ der gantze Hauffen kriecht aller hinein. Darmit kan man nun thun was man selber will/ 2c. Sie lernen allerley/ als von den Hunden das bellen/ vom Hahnen krähen/ vom Pferd wiehren/ 2c.

Von den Nuß-Hären.

Dieser ist auch ein lustiger Vogel/ gewöhnet sich auch gerne zu den Menschen/ wann man ihn fleißig unterrichtet/ so kan er die Rede/ so ihm anderst die Zunge recht gelöset worden/ deutlicher ausdrucken/ denn etliche Papageyen. Er höret sonderlich gerne reden/ und hat eine sonderliche Lust und Liebe zu lernen/ tichtet und sinnet den Worten bey ihme selber nach/ wie man ihme solches offt gar scheinbarlich abmercken kan. Diese aber sollen am besten reden lernen/ die von denen Eicheln leben/ und aus denen nur diejenigen sonderlich/ so fünff Zähelein an den Füssen haben/ und eben dieselbigen lernen nichts/ dann allein in den ersten zweyen Jahren.

Zu Winters-Zeit die Sperlinge oder Spatzen häufig auf den Bäumen zu fangen.

Man kan gar wohl im Winter Fleisch auf den Bäumen fangen/ sinds nicht Fische/ so sind es doch Vögel. Man nimmt eine grosse Fisch-Reusse von Weyden-Sträuchen gemacht/ darein thut man eine Hand voll Haber-Stroh/ daran der Haber noch ist/ und legt sie auf den Baum/ so kriechen die Sperlinge/ Buchfincken und Maysen/ Emmerlinge/ und andere dergleichen Vögel häuffig darein/ daß wißweilen die Reusse gar voll wird. Kan man nun einen lebendigen Spatzen haben/ und ihn darein thun/ so ist es um so viel desto besser/ dann also kriechen sie noch viel eher und lieber hinein.

Hänget man ein Bislein Unschlit hinein/ so kriechen die Maysen sehr hinein. Hänget man in einem Vogelhaus einen Fincken/ Stieglitzen oder andern Vogel darneben/ so locken sie ihres gleichen Vögel auch darzu/ die kriechen alsdann zu Gefallen auch mit in die Reussen hinein.

Gute Sang-Fincken in der Fasten zu fangen.

Wann einer in der Fasten einen guten Sang-Fincken höret/ und er ihn

gerne

gerne hätte / so nehme er nur eine andere Fincke / die da singet / und die er zu Hausse hat / und setze die unter den Baum / und stecke zwey Rüthlein neben den Bauer / und binde oben über den Bauer her einen Bindfaden / der mit Leim bestrichen seye / so kommet der Finck vom Baum / und sihet nach dem Fincken der im Bauer ist / so balde er den Leim berühret / so ist er gefangen / so laufft man zu / und löset ihn / das nennet man Stich-Fincken fangen / die besten sind / wann sie ein Reuter-Zeug singen / und dann im Ende des Gesangs fein reinlich / und unterschiedlich aussingen. Wann die Fincken kranck und unlustig sind / und wollen nicht singen / so gibt man ihme eine Spinnen zu essen / darvon purgieren sie sich und werden lustig und singen wieder. Man muß sie aber ein wenig trücken / daß sie ihnen nicht entlauffen.

Wie der Vogel-Leym stetigs gut zu erhalten.

Wann man Hönig und Nußöl unter den Vogel-Leym menget / so schadet ihm kein Wasser. Will man / daß der Vogel-Leym wohl klebet / und die Vögel halten solle / so muß man solchen ein wenig Baumöl zusetzen / und wann er den Winter über nicht gefrieren solle / muß man Nußöl darunter thun

Wie man viel Vögel mit der Leimstangen und auf den Vogelheerd fangen kan.

Man schneyde ein Rüthlein oder ein Stücklein von Hundsbaum-Holtz ab / (das stehet an den Ufern des Wassers / hat grüne Beerlein / die Leute färben grün darmit) und stecke es in einen Vogelheerd / oder in die Vogelstange hinein / oder bohre ein Loch in die Stange / und schlage von denselbiren Holtz ein Pflöcklein hinein / so sollen die Vögel häuffig zufliegen. Est secretum naturæ, ich habe es von einem Vogelfanger gesehen / causam Physicam kan man nicht sagen. Man darff nichts darzu sprechen / doch ward es schier wie ein Creutz vom Baum geschnitten / unten vom Stamm / oben am Wipffel auf der Seiten von zween Reisen.

Wie man die jungen Vögel zu anderer Vögel Gesang gewöhnen kan.

So man die jungen Vögel in einen Vogel-Häuslein neben einen oder zween andern wohlsingende Vögel hänget / daß sie dieselbigen im Anfang in der Fasten singen hören / so lernen sie bald ihren Gesang. Solcher Gestalten lernen die Stiglitzen der Lerchen und Fincken Gesang gar schön. Auch kan man Sperlinge also dahin bringen / daß sie der Zeisigen Gesang gar artig erlernen.

Michel Neander schreibet / daß er eine junge Nachtigall aus dem Neste auferzogen / uud sie neben einen Fincken / der sehr wohl gesungen / gehangen habe / darvon sie ihren Wald-Gesang vergessen / und den Fincken-Gesang so eigentlich erlernethabe / als wann es der beste Finck gewesen wäre. Das sollen die Gold-Ammern auch thun.

Item: Wann man ihnen einen Spiegel an die Seite hänget / daß sich die Lehr-Vögel darinnen selber ansehen können / ihnen alsdann vorpfeiffet / so dencken sie der Vogel im Spiegel singe also/ und lernen es desto leichter.

Zeisigen zu gewöhnen/ daß sie einem aus der Hand essen.

Etliche haben ihren Lust mit denen Zeisigen/und gewöhnen sie/ daß ihnen auf die Hand fliegen / wann sie es haben wollen / binden ein wenig Mohn in ein weiß Tüchlein/ und unten ein Schelligen daran / wann sie mit den Schelligen klingen / so kommen sie auf das Bündelein Mohn / hacken in das Tüchlein und hacken den Mohn heraus. Man muß ihnen aber im Anfang sonst nirgend etwas liegen lassen / das sie geniessen können. Darnach setzet man sich an den Tisch/und streuet ein wenig Mohn vor sich/daß sie ihrer Person ein wenig gewohnen/ darnach bringet man sie immer allgemach weiter. Man gewöhnet sie auch/ daß sie ihnen selbst Wasser ziehen/ und daraus trincken/ ꝛc.

Waidmannschafft durchs gantze Jahr.

Vogel-Waid / im Januario.

1. DIß Monat durch / wird kein Vogelfang vorgenommen / als der Leimbühel / und die verdeckten Netze / auf die Kranwets-Vögel; und die Zarer / wann sie noch in den Eychenen Misteln sich aufhalten / werden mit dem Stich-Häußel gefangen.

2. Die Reb-Hüner werden diß Monat durch/wann ein tieffer Schnee liegt/ der nicht körret/ mit Schnee-Netzen gefangen: wann es frisch geschnien/ und in der Nacht der Schnee auf anderthalb Spann hoch gefallen/ und sich ballen läst / so begeben sich die Hüner auf die Weitz-Aecker / und scharren tieff unter den Schnee / biß sie zu ihrer Speiß auf den grünen Saher kommen / daher sie damals am allerleichtesten zu überziehen / soll aber nicht windig / noch der Schnee gefrohren seyn / daß er körret / doch müssen die zwey Personen die ziehen / weisse Hemder über ihre Kleider anhaben / gegen der Lufft ziehen / und schnell lauffen.

3. Damit die Hüner besser oder gewisser halten/sollen sie eine schwartze Taube / im währenden Lauffen / mit angebundener Schellen in die Höhe fliegen lassen/ die an einen langen starcken Faden angebunden sey; hast du aber keinen abgetragenen Vogel / oder Blaufuß / so nimm nur einen Habicht aus dem Korb / welchen du zum Hüner-Fangen im Vorrath hast / setze ihm die Hauben auf / stich aber vorhero / an dem Ort / wohin des Vogels Augen kommen/ mit einer Schuster-Aal / auf beeden Seiten ein kleines Löchlein / bind den Vogel an die Schnur / wie die Tauben / und laß ihn also fliegen / wie vermeldet worden / so revieret er trefflich wohl in die Höhe / nach dem Schein des Himmels / biß die Hüner überzogen / dann laufft einer nach der Schnur /

Schnur / und zieht ihn herunter / man mag also auch einen neu-gefangenen Vogel / oder eine Krähe / brauchen.

4. Den gantzen Winter durch / wann es kalt ist / und geschnien hat / kan man einen Wisch von einer Haber-Garben / hoch aus einem Loch oder Fenster / durch die Scheuren / oder sonst an einen tauglichen Ort / so weit die Körner sind / ausstecken / doch muß man den Wisch mit gelben oder Strohfarben Zwiren um den Stecken zusammen binden / daß die Vögel die Füßlein in den Wisch nicht verstecken können / da wird man mit Verwunderung sehen / wie die Emmerling und Spatzen / absonderlich wann es geschnien / häuffig darauf fallen / da muß man einen Drath nehmen / selbigen in einen Stroh-Halm stecken / und vornen ein Häcklein lassen / krum gebogen / damit kan man die Vögel / einen nach dem andern bey einem Füßlein erwischen zu sich ziehen / und entweder würgen / oder in ein langes / darzu bereites Säcklein werffen / so merckens die andern nicht leichtlich / wofern man nur den Athem / so viel möglich / an sich hält / die Spatzen aber schreyen / wann man sie ergreifft / und verderben also das Spiel / dahero ist rathsamer / man lasse sie bleiben / und ergreiffe allein die Emmerling. Diesen Vogelfang hab ich auch im Colero gefunden / in seinen 15. Buch im 60. Cap.

Vogel-Waid / im Februario.

1. In diesem Monat / von der Fasten an / biß auf St. Johann des Täuffers Tag / soll von Rechts wegen der Widerstrich der Vögel frey gelassen / und deßwegen bey wohlbestellten Wirthschafften keinem zu fangen gestatten / sondern mit allen Ernst / und bey Straff verbotten werden / wiewol man es an allen Orten / wo alles frey ist / wie in Ungarn / nicht so genau in acht nimmt / weil man denckt: was ich überlasse / das nimmt ein anderer / darum wird auch der Kranwets-Vogelfang jetzund mit wenigen Nutzen vorgenommen / dann sie schon häuffig auf die aufgebauten übrigen / Sommer-Wiesen streichen / die Würmer daselbst zu suchen / und sich also des vorigen Geäses / der Kranweth und Meelbehr nicht vielmehr achten / so hat der Mistler Stich in den Häuseln auch ein Ende / weil sie sich um Liechtmessen schon zu paaren beginnen / auch die Beer an den Mistlen / entweder gar abgefallen / oder meistentheils aufgefressen sind.

2. Wann es Schnee-Wetter giebt / (wie es offt um diese Jahrs-Zeit geschicht /) so kan man das Schnee-Garn auf die Reb-Hüner brauchen / dann hernach muß man darmit beschliessen / denn sie lauffen bald hernach voneinander / und paaren sich.

3. Die kleine Vögel werden sehr aufgefangen / sonderlich wann es kalt ist / bleiben sie lieber beysammen / und halten sich bey den Scheuren auf / da sie leicht zu fangen.

Vogel-Waid / im Martio.

1. Jetzt haben die Kranweths-Vögel / Kernbeiß / Lerchen / und die kleine Vögel ihren Zuruck-Strich / währet aber über 14. Tage nicht / und ist besser / man lasse sie mit Frieden.

2. Die Schnepffen auf den Wiesen mit Steck-Garn zu fangen / dann sie sind jetzt lieber in den Wiesen / die etwas sumpfig sind / und viel Küh-Fladen liegen; man kan sie auch mit Hoch-Netzen / oder welches noch besser / in Schnepffen-Panthern fangen / oder in Kleb-Garnen / von subtilen / doch starcken Zwirn; die Maschen müssen so groß seyn wie ein Hasen-Netz / die Höhe darff nicht mehr als dritthalb Klaffter haben.

3. In diesem Monat kommen auch die wilden Tauben / und halten sich gern bey den neu-gebauten Haber-Aeckern auf / daselbst sie wohl zu schiessen / wann man Lock hat.

4. Jetzt fängt man die Hasel-Hüner diß Monat durch / sind am besten zu schiessen / dann jetzt paaren sie sich / und gehen sehr gern auf ihr Faltz-Pfeifflein / wann man recht locken kan.

5. Jetzt kommen auch die Birck-Hüner / da kan man die Hahnen in der Faltz schiessen / man muß aber früher kommen / als der Hahn / sonst wird man ihn schwerlich erwischen / man fängt sie auch mit Strupffen / oder Mäschen / die werden gemacht von Schuster-Drat / und wol mit Pech geschmieret / daß es voneinander starck bleibet / und von Regen und Wind nicht welck wird / nachmal einen Stab von einer Bircken / einer Eln lang genommen / und ein Loch auf beeden Seiten hinein gebohrt / und steck auf beeden Seiten 2. gute Spann-lange Höltzer hinein / die verschlag wol / an diese bind eine starcke Schnur / auch mit Pech bestrichen / und mach die Maschen daran / daß sie von dem untern Sitz-Stab / eine kleine Spannen hoch aufgericht henken; doch sollen die Maschen im Aufrichten mit Unschlitt wohl bestrichen werden / damit aber von der Lufft die Strupffen nicht abschlaiffen / so hefftе die Schlingen / oben mit einen etwas wenig geklobenen Höltzlein zusammen; Item / auch eine Maschen in der Mitten / zu der andern / auf gleiche Weise / so können sie sich nicht verdrehen / und kan der Vogel frey sitzen / wann nun alles angehefftet wird / und vor Wind und Regen verwahrt ist / so bohre in der Mitten des Stabs ein Loch / und stecke solche auf den höchsten Gipffel des Baums / aber starck und fest / so ists gerecht / etliche stecken auch rothe Schnaltzen-Beer darunter / davon die Birck-Hahnen überaus gern essen. Und obwol dergleichen Klieb-Höltzlein alles starck zusammen halten / und von dem Wind nicht verrückt kan werden / so irren sie doch im Fangen gar nichts / dann es ist ein starcker grosser Vogel / der mit seinem Abflug die Maschen starck zusammen rucket / daß alles an den Hals zusammen laufft. Vor allen aber sehe man wohl zu / daß der untere Sitz-Stecken wohl eingemacht werde /

damit

damit der Vogel / weil er starck ist / wann er gefangen wird / und an der Mäschen fladdert / solche nicht abreisse. Man braucht sonsten in diesen Fang einen Vorthel / und läst durch einen kleinen Hirten-Jungen / (den die Hüner nicht viel achten / und gar nicht weit von ihme fliegen ;) solche von einem Baum zum andern treiben / aber nur allgemählich / und diß so lang / biß sie auf diesen Baum kommen / wo die Richtung ist; davon dann eines gefangen wird / da die andern gleichwol ihres Gespans Verlust nicht gewahr werden / dieweil er erst / wann sie weg fliegen wollen / gefangen und gehangen wird. Dann es haben die Pirck-Hüner / weil sie noch Kütt-weiß fliegen / daß wann sie gleich von einem Baum abfliegen / und sich auf einen andern begeben / daß allezeit eines davon auf den höchsten Güpff / auf einen dürren Ast / oder sonst auf einen gelegenen hohen Sitz sich begiebet / da es wohl umsehen / der Schützen und Raub-Vögel gewahr werden / und also seine Gespän warnen kan; dahero es schier unmöglich / sie auf andere Weiß abzuschleichen.

Vogel-Waid / im April.

1. In diesem Monat kan man / biß auf die Helffte / den Schnepffen-Fang / wie im Mertzen vornehmen.

2. So lang auch die Hasel-Hüner / mit der Pürsch und Steck-Garnen / bekommen: dann sobald die grünen Botzen anfangen auszutreiben / so begeben sich die Hennen zur Brut / und verstecken sich in das dicke Gesträuche / darinnen halten sie sich ruhig den Sommer durch / und hat also die Waidmannschafft ein Ende.

3. So lang kan man auch die Birck-Hanen pürschen / so lang sie faltzen.

4. In diesem Monat / ist die Tauben-Pürsch am besten / weil sie häuffig ins Feld streichen / auf die angesäeten Felder / da kan man sie leicht mit einem Tauben-Ruff frühe Tages locken / und auf einen Baum pürschen / dann jetzt paaren sie sie sich am besten / und fliegen gern der Lock / und den Weibeln zu.

5. In diesem Monat werden die wohlsingende Fincken und Emmerling / zur Lock in den Herbst / eingethan und verhalten.

Vogel-Waid / im Majo.

1. Wiewol in diesem / und etlichen folgenden Monaten / weil die Vögel nisten und brüten / kein sonderliches Waidwerck statt haben kan / so sind doch bey etlichen Geflügel-Arten / der Männlein so viel / daß sie mehr verderben als befördern / sonderlich bey den gailen und verbuhlten Wachteln / welche den Weiblein / wann sie brüten / offt die Eyer verderben / derohalben sie dann billig abzufangen sind.

2. Diß ist nun der vornehmste Fang / dessen man sich in diesem Monat bedienen kan: Der mit den Pfeifflein locket / muß wohl und perfect können

darmit umgehen / denn die alten Wachteln sind arglistig / und erkennen bald den Betrug / da ist besser / man habe etliche Chantarellen, oder anlockende Wachtel-Weiblein / es muß aber trocken Wetter seyn / und müssen nicht gelocket werden/daß sie die Zwerg über die Felder und Furchen lauffen sollen/ sondern also muß man das Netzlein stecken / daß sie nach der Furch hinein fallen und lauffen können; sonsten und wann es auch feucht Wetter ist/so fliegen sie lieber / als sie lauffen / und flattern einen über den Kopff vorbey / so dann dienet es/ wann es nicht windig/ und stilles Wetter ist/ daß man ein 6. oder 7. Klaffter langes Kleb-Garn bey sich aufrichtet / und die Wachteln gegen den Licht / sonderlich wanns beginnt Abend zu werden / zu locken anfängt / sich aber wohl auf den Boden hält / so streichen sie ihm just hinein / und verschlagen sich.

3. Die wilden Tauben haben zwar jetzt ihren Widerstrich / sind aber lauter alte Tauben / gleich in der Brut begriffen / daher mager und zäh / und wird mit einer jeden Tauben/ eine gantze Brut bißweilen auch wohl zwey verderbet; ist also besser / man warte biß sie bruten / und die Jungen ins Feld führen: im August-Monat sind sie fett und gut / besser zu essen und leichter zu fangen.

4. In diesem Monat fängt man die Kreßler oder Wachtel-König / die Gesnerus Screcke nennet / wegen ihrer Stimm / die ist gleich als wann die Graß-Mäder ihre Sensen mit dem Schleiff-Stein wetzen: sie ziehen mit den Wachteln weg / und kommen mit ihnen wieder / werden in den Wiesen/ (wo sie sich meistentheils aufhalten / und durch ihr Geschrey ihre selbst eigene Verräther sind;) in Steck-Gärnlein / die mit Schnüren / daran Schellen gebunden sind / eingetrieben: weil sie aber damals erst anfangen zu nisten / und sehr viel Junge brüten / ist besser / man warte / bis gegen den Herbst.

Vogel-Waid / im Junio.

1. In diesem und folgenden Monat ist das Waid-Werck noch fast fast schlecht / ung trägt nichts ein: man fängt zwar mit den Steck-Netzen / Wachtel und Kreßler/ aber mit mehr Schaden als Nutzen.

2. Jetzt soll man sehen junge Wild-Tauben aus den Nestern / wann sie flück sind / abzunehmen / und mit Hirsen/ Waitzen oder Erbsen/ aufziehen/ und in einem besondern Gemach frey umfliegen lassen / damit sie können auf die Tenne oder auf die Pürsche im August gebraucht werden.

3. Jetzt kan man auch junge Zarer / Droschel und Amsel aus den Nestern abnehmen; und in einem saubern Zimmer ernährt werden: man muß sie aber sehr sauber halten / und gibt ihnen Gersten-Grieß und grobes Waitzen-Meel machts an statt des Wassers mit süsser Milch an/und gibt es ihnen. Man muß es aber alle Tag mit frischer Milch anmachen / sonst wanns lang stehet / wird es sauer / und die Vögel werden kranck: zum Getränck bindet

man

man ein kleines Häderlein / das fein fäßrecht ist / an ein Höltzlein / taucht es ins Wasser / und steckt es dem Vogel in das aufgethane Schnäblein ; das thut man neben ihrem Geäse täglich gar offt / 14. Tag lang oder noch länger / biß sie selbst fressen. Die jungen Vögel / die noch etwas an Federn entblößt sind / kan man leichter aufbringen / als die grössern / dann sie sperren die Schnäbel eher auf / als wann sie schon etwas erwachsen sind / lernen auch alles leichter / und thun lieber / was man von ihnen fordert und haben will : so bald sie allein essen können / gewöhnt man sie in die Häußlein / füttert und tränckt sie fleißig / und hält sie sauber an einen kühlen doch trocknen Ort. Will man sie aber in die Finstere bringen / so werden sie Anfangs darüber traurig / daher man sie desto besser / mit Wartung und Reinigung verpflegen soll : etliche setzen sie / ihrer mit der finstern Einsetzung zu verschonen / nur in ein Zimmer / wo allezeit Leute sind / und wann sie anfangen wollen zu singen / so klopffet man nur mit einem Stecken auf das Kefficht / so schweigen sie wieder eine Zeitlang still / wollte aber das nicht helffen / so berupfft man ihnen die Federn am Bauch / und endlich über eine Zeit die Steiß-Federn / und besprengt sie mit frischem Wasser / so ists auch gut. Ihr Gesang währet 6. Wochen / kan also der Waidmann nach der Zeit zum Gesang hinaus setzen / nachdem der Fang dauren möchte. Hingegen die andern Vögel / die nur zu Läuffern / zur Ruhr und zum Plattnen gebraucht werden / darff man nicht ins Finstere einsetzen / daher wann man singende Amsel / Droschel und Zahrer hat / ist es schon genug.

Vogel-Waid / im Julio.

1. In diesem Monat werden die Kirschen reiff / daher kan man Amsel / Gugelfyaus und Kernbais mit Laim-Spindeln fangen / damit man sie hernach im Herbst zur Lock gebrauchen kan / auch kan man 2. oder 3. Pantheren durch die Kirsch-Bäum richten / wo sie absonderlich im anbrechenden Tag gern durchfliegen : wann man einen Gugelfyaus oder mehr bekommt / kan man sie absonderlich in Kefficht eingeschlossen auf die Kirsch-Bäume stellen / und Leimruthen darauf richten / so stechen die wilden Vögel darauf / und wollen solche nicht leiden / werden also gefangen. In den Panthern machen die Aglaster die gröste Ungelegenheit / und machen mit ihren Geschrey alle andere Vögel scheu / daher ist am besten Handschuh angelegt / dann sie beissen hart / und den Hals und die Füß abgeschnitten. Den Eulen und andern unnützen Vögeln / wann sie in die Panthera kommen / macht mans auch also / weil sie sonst die Haide sehr beschädigen / und nichts nütz sind.

2. Jetzt kommen die jungen Wilden und Turtel-Tauben auf die Feld-Bäume / weil die Frucht schon angefangen reiff zu werden ; daher man sie schiessen kan.

3. In diesem Monat / weil die Zeit des Vogelfangs herbey nahet /

soll man die in Fässern und Stübicht eingeschlagene Netz und Garn herfür suchen / und was etwann von Ratzen und Mäusen / oder sonst zernaget und zerrissen ist / nach und nach fleißig ausbessern und flicken / auch soll man alle alte und leere Vögel-Häusel zurichten und aussäubern / damit man / wann der Fang angehet / dieser Mühe überhaben sey: Item / soll man in Vorrath starcke eichene Stangen / zur Schnepffen-Panthera / auch auf die Kranwets-Vögel / zum Leimbühel-Stangen; Item / zur Panthera auch auf die Tennen / was man vor Holtz und Pfähle bedarff / vorsammlen / dann um diese Zeit / biß zum Fang wird alles ausgetrocknet / leicht und starck: nach Endung des Fangs kan alles wieder abgedörret / und an einen saubern Ort unter ein Dach geleget werden / da ihm die Nässe des Regens und des Schnees nicht schaden kan / und alles desto länger dauren / und man dadurch manchen Unkosten ersparen / auch das künfftige Jahr wieder gebrauchen kan. Am besten ist / man versehe sich mit dergleichen Holtz und Stangen noch im Winter / wann die beste Zeit zu fällen ist / sonderlich der Nacht- und Straiff-Netz-Stangen / auch Lerchen-Netz-Stäbe; dann sie sollen dunckel und rußig seyn / damit sie im Dunckeln nicht zu weiß scheinen. Item / kan man auch Mäschen und Strupffen eines zu 10. Haaren / braun oder schwartz / zu Lauff-Bögen machen / oder zu den Amseln und Droscheln 5. oder 6. Haaren / welche man zu den Hänck- und Lauff-Bögen gebraucht / auch soll man etliche 100. Hänck- und Lauff-Bögen von birckenen Ruthen machen / und zum Vogelfang behalten. Im Herbst muß man keine weisse Roß-Haar darzu brauchen / weil sie die Vögel bald wahrnehmen; im Winter aber / kan mans / wann Schnee fällt / nützlich brauchen.

Vogel-Waid / im Augusto.

In diesem Monat wird das Waid-Werck allenthalben besser und einträglicher.

1. Gehet der Wild- und Turtel-Tauben-Strich an: fliegen mit Hauffen auf den Feldern / da sie mit Schiessen und Schlag-Wänden zu fangen; dann sie sind Truckens sehr gewohnt / absonderlich besuchen sie Früh von 7. bis 8. / und Abends / von 4. bis 6. wo das Wasser Salitrisch / und als ein kleines Morästlein auf der Wiesen zu spühren ist / da mag man Schlag-Wände / welche sechsthalb Klaffter lang und eine Klaffter und gute Spann breit / aufrichten auf einer grünen Wiesen / und sie also mit geblendeten Ruhr-Tauben anlocken. Und so bald sich schier eine bey ihm nieder läßt / alsobald ziehen / und nicht lang warten.

2. Jetzt geht der Reb-Hüner-Fang an / wann der Schnitt vorüber / weil sie jetzund besser zu fangen / als nach Michaeli / da sie noch nicht so weit und strenge fliegen; also daß man jetzt ihren Fall leichter wahrnehmen / und ihnen beykommen kan. Jetzt gehen sie auch lieber in die Steck-Garnen und

in

in den Beeren; dahinein kan man sie mit einem Schild treiben: sonderlich sind sie / wo und wie sie liegen / wol ins Gesicht zu bringen / denn das ist das vornehmste / daß sie recht gesehen werden.

3. Jetzund tirassiret man auch die Wachteln mit einem guten vorstehenden Hunde / und auf der Hand sitzenden Lerchen-Fälcklein / den sie sehr förchten. Nach den Schnitt fängt man offt gantze Kütt auf einmal / und halten die halb-gewachsene Wachtel den Tyraß desto lieber / und stehen also nicht leicht auf; oder / man läßt bey den Drechslern einen höltzern Vogel ausdrähen / macht eine Schnur an eine Stangen / und bindet den Vogel daran; oder / man richtet einen todten Sperber oder Lerchen-Fälckel als flüg er zu / vermacht die Federn mit Papier / daß sie nicht gesengt werden / und dörret ihn etlichmal in einen Back-Ofen / und brauchet ihn also / so ist er ringer und leichter zu regieren / das Jngeweid / Hirn und Augen thut man weg / und macht ihm / an statt der Augen / schwartze Knöpff von Glaß in den Kopff. Ein anderer muß ihn regieren / der den Tyraß nicht ziehet / und muß ihn also hencken / daß er fein im Gewicht bleibe; alle drey Monat mag man ihn also in den Ofen dörren / so kommt kein Schab hinein / und ist eine darinn / so verdirbt sie.

4. Jetzt kan man die Wachteln fangen: wann das Feld abgeerndet ist / und nur ein wenig Aecker mit Haber / Breyn oder Haiden absonderlich / stehen bleiben / richtet man die Steck-Netzlein nach der Quer über die Felder; man macht aber / daß sie genau bey der Erden aufliegen / und treibet die Wachteln mit einem Seil / daran Schellen und Federn / allezeit eine halbe Klaffter lang weit / gebunden sind / aber gemach um / nicht zu schnell; und siehet bißweilen / daß sie nicht übereylet werden und aufstehen; (diß kan man auch in den Wiesen und langen Graß brauchen.) Jtem / werden sie in diesem Monat mit der Stangada gefangen. Sie werden auch mit Mäschen gefangen / wann man Amsel-Lauff-Bögen mit Mäschen in die Furchen richtet / und ein wenig Hirsen darneben streuet.

5. Fängt man auch die Lerchen mit dem Tyraß und einem Stoß-Falcken oder Sperber / wann sie in der Mauß sind; sind aber zu dieser Zeit ziemlich mager.

6. Die verhaltenen Fincken / und andere kleine Lock-Vögel / können wieder an die Lufft allgemach gebracht / und von Tag zu Tag liechter / aber nicht an die Sonne gestellt werden.

7. Jtem / soll man jetzund Lock von kleinen Vögeln Grünling / Stiglitz / Hänffling oder dergleichen mit Leim-Spindeln / oder auf den Feld-Tenn fangen: wann sie auf den Hanff oder Salitrischen Mauren fliegen / kan man Leim-Spindel hinrichten; und die Flügel mit Aschen reiben / so bleiben sie.

Vogel-Waid/ im September.

1. Fängt man durch dieses Monat die Tauben und Turtel-Tauben.

2. Item/ die Reb-Hüner: doch weil sie nun anfangen starck zu werden/ und weit zu fliegen/ als kan man auf ihren Fall nicht so wohl acht geben/ daher sind jetzund die Steck-Garnen nicht so gut als vorhin zu gebrauchen.

3. Der Wachtel-Fang ist in diesem Monat auch dienlich/ dann jetzt sind sie fett/ und also besser abzuwürgen als zu mästen; auch nach diesen verstreichen sie bald aus dem Land.

4. Jetzt um St. Bartholomäi/ oder ein wenig zuvor/ werden auch die Feld-Tennen aufgericht.

5. Vierzehen Tag vor und nach Michaelis ist der beste Fincken-Strich/ auf unterschiedliche Weise auf den Tennen/ noch besser aber auf den Tesen.

6. In diesem Monat gehet auch der Amsel- und Droschel-Strich an; und dieses mit der Tesa/ und der Panthera/ mit den Blattnen/ mit dem Käutzlein und Wichteln.

7. In diesem Monat/ vierzehen Tag vor Michaelis/ fanget an die Lerche zu streichen/ welche auf denen Feldern/ wo es viel Haber-Hälme und andere Stoppeln gibt/ fortfliegen/ und über Nacht darauf bleiben/ daher sie mit den Kleb-Netzen zu fangen sind. Man hat 30. Gärnlein/ bey dem rechten Lerchen-Fang/ jedes 36. Schritt lang/ deren setzt man 10. auf Stäbe oder Stangen/ so 1. Klaffter und 4. Spann hoch sind/ eines nach dem andern/ Schnur-gerad fort/ biß die 10. Netzlein durchaus gezogen sind/ worbey 12. Stänglein seyn sollen/ und an solchen eine Schnur nach der andern angeschlinget werden. Und vor allen muß man sie an beeden Enden mit einem Strick starck anspannen/ daß diese Zeil der 10. Netz ohngefähr 360. Schritt machet: die andern und dritten 10. Netze der andern und dritten Reih/ werden etwan 17. gute Schritt/ je eines von dem andern parallel aufgeschlagen. Man richtet diese drey Zeilen etwas wenigs gegen dem Liecht und der Sonnen Aufgang/ und treibet gegen einem geringen Lüfftlein; (kein Wind muß nicht seyn/) denn die Lerchen gern gegen dem Lufft flieget. Im Neumond sind sie am besten zu fangen; je dunckler es ist/ je besser es ist.

8. Item fängt man die Lerchen mit dem Nacht-Garn; muß aber dunckel und der Mondschein unter der Erden seyn. Ist was unter dem Garn/ und man hörts fladdern/ so pfeifft einer dem andern/ daß man die Stange fallen lasse; würget also die Lerchen/ und ziehet sie durch die Mäschen heraus: je liechter es ist/ je schleuniger muß man fortgehen; doch muß man still seyn/ und allein mit dem Pfeiffen ein Zeichen geben/ wann man das Netz soll fallen lassen. Man muß Abends vor spühren/ und die Lerchen auf die Felder zusammen treiben/ wo man des Nachts mit dem Nacht-Garn gehen will. Der Wind hilfft auch wohl zu diesen Fang.

9. In

9. In diesem Monat schiest man auch die Hasel-Hüner mit dem Pfeiflein / wie im Mertz: kommen aber nicht so gern / weil sie nicht gail sind / sondern Kütt-weiß beysammen sind / und allein früh Morgens / nach den Eschen- und Brom-Beeren sich voneinander theilen / und nachdem ihnen von den Alten gelocket wird / wieder zusammen lauffen. Da kan man sie in den Wäldern / wo viel Brom-Beer stehen / welche sie gerne fressen / aufsuchen / und mit dem Weibel-Pfeifflein locken / und sich hinter einen Baum verborgen halten; und / so eines zu dir anlaufft / so sey hurtig im Schiessen / und also gehe von einem Ort zu dem andern. Kommen sie nicht / so sind sie gewiß beysammen: die muß man suchen und aufjagen / so bekommt man sie zu Zeiten mit dem Ruff einschichtig.

10. In diesem Monat richtet man in den dunckeln Thälern / 10. Tag vor Michaelis / die Henck-Bögen auf die Droschel und Amsel: die werden aus Birckenen Ruthen gemacht / nach gewisser Manier. Unterhalb thut man Eschenbeer: die Mäschen werden von 4. oder 5. schwartzen Roß-Haaren gedrehet / und oben wohl verknüpfft / daß sie der Vogel nicht kan ausziehen. Vor den Wind steckt man gar kleine Höltzlein an die Mäschen; wie oben im Mertz / bey den Pirck-Hünern ist gedacht worden. Solcher Bögen machet man etlich hundert / die müssen mittelmäßiger Grösse seyn / nur so groß / daß ein Vogel seinen Kopff recht in die Schlingen bringt; hingegen die allzu grosse Bögen nichts nutz sind / weil die Vögel offt durchhupffen / und nicht gefangen werden / oder von der Maschen an einen Fuß gefangen werden / davon sie schreyen und fladdern / daß sie von den Raub-Vögeln oder Alstern davon gerissen werden.

Vogel-Waid / im October.

1. In diesem gantzen Monat durchaus / weil die Steck-Garn nichts mehr taugen / so muß man den Treib-Zeug zum Rebhüner-Fang und den Tyraß gebrauchen.

2. In diesem Monat fängt man auch auf den kleinen Tennen / Stiglitz / Grünling / mit den Hänffling / noch 3. Wochen; nachmaln hat der Strich ein Ende / weil sie schon verstrichen sind / und ausser Landes gehen. Also hat es auch mit den Fincken und Emmerlingen eine gleiche Bewandtniß.

3. Die Amsel und Droscheln werden jetzt am besten in den Panthern und Tesa gefangen; das Plattnen thut darum nicht mehr recht gut / weil das Laub nunmehro von den Bäumen abfällt / so kommen die Vögel nicht gerne. Hingegen wo es viel Kranweth- und Meelbeer-Stauden gibt / wo sich diese Vögel gern aufhalten / richtet man etliche Stück Pantheren durch / also kan man im Durchstreichen viel davon fangen.

4. Der Lerchen-Fang wird dieses Monat durch continuirt: dann jetzt werden sie von Tag zu Tag fetter und angenehmer zu essen.

5. Item / noch 14. Tag gehen die Hasel-Hüner in diesem Monat noch gern auf die Lock; hernach verstreichen sie auseinander / und gehen Paarweise in ihr Winter-Läger / in die dick-verwachsene Häßler- oder Buchbäumene Wälder.

6. In diesem Monat fängt man die Amsel und Droschel am besten; wann aber die Wälder schon bloß sind / thuts nicht mehr gut: hingegen macht man Lauff-Bögen durch die Zäune und in Mehl-Beer- Wacholder- Schlehen- und Hunds-Beer-Gesträuche/dann an diesen Orten halten sie sich am liebsten auf/ wo sie Weide finden. Da kan man Abends in die Mitte des Gehäges eine Panthera von 6. oder 8. Klafftern lang und eine Klaffter hoch richten / und über Nacht stehen lassen; des morgens mag man zeitlich / was gefangen ist / ausnehmen: oder man richtet Lauff-Bögen mit Maschen / es muß aber die Erde darumter rein ausgebutzet seyn / so kommen sie lieber / und hoffen Würmlein zu finden. Die muß man aber täglich fleißig besuchen/ sonst kommen Dieb / Raub-Vögel und andere Thier zuvor und nehmen die Beut hinweg.

7. Nach Colmanni oder St. Galli Tag haben die Kranweths-Vögel/ Zahrer und Kernbaiß ihren Strich/die fängt man mit den Schlag-Wänden/ welche 6. Klaffter lang seyn müssen; darzu man auch Ruhr und Locker hat.

8. Jetzt wird auch der Leimbühel von denen / die arm sind / am nützlichsten / aufgerichtet: auch werden sie sehr in den Maschen gefangen / wann man ihnen Steigel mit Bögen machet.

9. Jetzt ist auch der beste Schnepffenfang diß gantze Monat durch / dann dazumal fliegen sie aus den Feldern und Wäldern um Abend-Zeit auf die Sand-Aecker / wo sie ihre Nahrung suchen / kommen jetzt mehr auf die Bauren-Aecker / als auf die Wiesen. Dann muß man zu Abends / wann man zum Gebet läutet/ zwischen die Wälder und Felder gehen; wo du ihren Strich merckest / da mercke den Ort wohl / wo sie fliegen / richte darnach ein Hoch-Netz. Also kan man / wann man einen Flug gefangen / des andern Tags Abends wieder auf einen andern Strich / wo man etwas vernimmt / richten lassen: denn der Schnepff seinen ordentlichen Flug hin und wieder in dem Wald hat. Vor allen Dingen taugt darzu die Schnepffen-Panthera/ die kan man über Nacht aufgericht stehen lassen; doch muß die Nacht still und finster seyn. Diese Panthera hanget eine halbe Manns-Höhe von der Erden / sonsten aber gantz frey wie die Kleb-Garnen; man muß allein acht haben/ wo sie aus- und einstreichen; muß aber kein grosser Wind seyn / sonst fliegt der Schnepff wieder zurück oder über das Netz hinüber: Im Vollmonden taugt dieses Wayd-Werck auch nicht. Diese Panthera muß einen Zug-Strick ohne Knöpff haben/ 50. Klaffter lang.

10. Jetzt vor Ende des Monats streichen die Schnepffen auch gern

auf

auf denen Wiesen / wo es viel Kuh-Fladen gibt / darinnen sie ihre Nahrung suchen / wie auch an sumpfigten Orten / wo röthlichter Schlaim ist / da streichen auch fremde Schnepffen um Mitternacht hin. Da kan man die Schnepffen-Panthera überaus wohl richten / etliche Stück nebeneinander nachdem die Wiesen breit ist / auf vierdthalb Klaffter hohen starcken Stangen / dann die Schnepffen streichen sonderlich gegen den Winters-Zeiten von weiten ; und fallen offt um Mitternacht in die Wiesen ein. Diese Schnepffen-Panthera müssen von starcken Kürschner-Zwirn gestrickt drey Klafftern hoch seyn / und tausend Maschen in die weite / davon die Länge 5. Klafftern hat / die Spiegel sind eines 12. jährigen Knabens Spann lang und breit: 100. in die Läng und 12. in die Höhe von guten Spahet-Schnüren. Der gröste Vortheil ist / daß die Panthera viel Jungarn haben / so sind sie auch desto gefängiger.

11. Man kan die Schnepffen auch in Wäldern / wo Bircken-Gesträuch und sumpfigt ist / mit Steck-Netzen fangen ; treibt sie / wann die Sonne im Untergang ist / mit Schaaf-Glocke und mit Pelzen bekleidet / man kan sie auch mit Feuer und Rauch treiben wie die Reb-Hüner.

12. Man richtet auch in denen Wäldern Maschen von 10. oder 15. zusammen gedrehten Roß-Haaren in grossen Bögen auf die Fuß-Steige gerichtet; deren kan man in die funfzig Stuck machen / müssen aber starck seyn / und tieff in die Erde gesteckt werden. Die Maschen müssen 3. Finger breit von der Erde stehen / die niedern Maschen kommen ihnen an die Füsse / die werden aber durch ihr umflattern von wilden Thieren gefressen und unnützlich verwüstet.

Vogel-Waid / im Novemb.

1. Dieses Monat über werden die Rebhüner auch mit dem Treib-Zeug gefangen / bißweilen fängt mans auch mit dem Steckgarn so aber selten geschicht.

2. Biß auf Martini fängt man noch Lerchen mit dem Nacht-Garn ; dann mit dem Kleb-Garn ists nicht mehr der Mühe werth: sonst sind sie gar fett.

3. Nunmehr sind die Zieb-Droschel und Amsel fast verstrichen; doch fängt man mit den Lauff-Bögen jetzt Kranweths-Vögel / Zahrer und Wein-Droschel: die werden dahin gericht / wo es viel Kranweth-Beer giebt / dann in der Kält fressen sie lieber Kranweth- als Eschen-Beer. Man macht auch viereckigte dick ineinander geflochtene Zäun mit Kranweths-Stauden / läst einen Ort allein offen / den überzieht man mit einem Spahet / und hängt etliche Maschen daran / hinein aber in die Mitten wirfft man viel Kranweth-Beer: wann diese der Vogel ersihet / wird er am Hineinschlieffen gefangen. Dann jetzt ist der beste Strich auf die Kranweths-Vögel.

4. Jetzt kan man noch Schnepffen an mosechten Orten bekommen; so bald es aber anfängt zu schneyen / so verlieren sie sich alsobald / und streichen davon.

5. Jetzt geht der Mistler-Stich an / dieweil es gefreuret / und sie keine Würme mehr bekommen / als suchen sie die Mistel-Beer / und wollen andere nicht leiden; und ihr Neid verursachet ihnen den Tod. Denn indem er den andern im Stich-Häusel nicht leiden will / wird er selbst gefangen und erwürgt. Das ist ein richtiger Fang / und man kan über 20. Stück eines Tages fangen. Das Stich-Häusel hängt man mit einem Hacken an einen Baum an / wann nicht mehr da zu fangen ist / so geht man weiter / und hängt das Häusel an einen andern Baum / wo man Zahrer mercket: ist besser / wanns kalt und Schnee-Gewitter ist. Wann man Lock-Vögel hat / kan man einen Tag nach den andern abwechseln.

Vogel-Waid / im Decemb.

1. Jetzt halten sich die Kranwets-Vögel / Droschel und Kernbeiß nicht so häuffig beysammen / und sind lieber in den niedern Kranwets-Büschen: daher fängt man in den Lauff-Bögen im Schnee mehr als auf den Leim-Bühel. Hingegen im Jenner und Hornung schocken sie sich besser; daher auch bequemer im Leim-Bühel zu fangen.

2. Diß Monat durch fängt man die Zahrer auf den eichenen Misteln in den Stich-Häuseln.

3. Jetzt kan man auch / wann frischer Schnee fällt / die Rebhüner mit dem Schnee-Garn am besten fangen; und so fortan so lang der Winter währt.

4. Jetzt thun die Habicht bey den Häusern grossen Schaden / fangen die Tauben und Hüner sehr ab / die werden mit viereckicht- aufgerichten Netzen abgefangen.

Wie der Fuchs mit List zu fangen.

Wie der Fang-Hacken um den Fuchsen zu fangen zu machen seye.

Dieses Instrument wird ein Fang-Hacken genennet / es ist von Eisen oder starcken Draht gemachet und drehet sich in seinen Würbel wie eines Jagd-Hundes Hals-Band herum / die Bauern in Franckreich hängen solches an die Zweig verschiedener ihrer Bäume / nahe bey dem Boden / um den Fuchsen / Wolff oder Hund / meinstens aber den Fuchsen damit zu fangen. Sie hängen es so hoch von der Erden / daß der Fuchs darnach springen muß / ehe er solches erhaschen kan; An diese Hacken wird ein Anbiß gestecket / und bedecket mit Thier-Lebern oder anderm Fleisch / wann er den Hacken in seinen Mund ergreiffet / so kan er sich nicht mehr darvon los machen / sondern bleibet hangen / drehet sich mit dem Hacken im Mund herum / und diesen Fang und Anbiß bereiten sie mit einem Eingeweyd / Abends gegen Nacht / durch dieses Instrument

strument werden sehr viel Füchse umgebracht/ welche ihnen sonst ihre Lämmer und Geflüg tödten solten.

Vor die jenigen/ welche mehr am Wasser wohnen / allwo keine Bäume seynd/ ist es bequem/ kleine Galgen aufzurichten/ und die Fang-Hacken daran zu hängen/ und kan man also in kurtzer Zeit der Füchse los werden.

Eine Ruthe oder Spring-Schnalle vor den Fuchs.

Diese Fallen wird eine Ruthe oder Schnalle genannt/ man richtet sie also zu: Es wird eine Schnur fast an die Spitze einer Stange gebunden / welche steiff in die Erde gestecket ist; an diese Schnur wird ein kleiner Stecken mit einem kleinen Absatz am Ende desselben gebunden / dessen ober Theil gantz dünn/mit diesem Stecken wird die Stange gebogen biß an einen andern Stecken/ der in den Boden vest gemacht/ auch mit einem Absatz; füge diese zwey Absätze zusammen/ (gleichwie in der Figur zu sehen) also liederlich und gelinde/ als ihr könnet / öffnet hernach das Ende der Schnur / und setzet es auf einen Mist/ oder wo ihr es gut befindet / wann nun ein Fuchs oder was anders die gesagte Schnur auf eine Seit ziehet / so schlupffen diese Absätze aus/ die Stange springet auf/ und hänget ihn auf. Es sollen jährlich im Königreich Engelland ihrer vielen Rechnung nach 1000. Lämmer / 2000. Hüner / 4000. paar Caninichen oder Königlein/ die Hirschkälber in vielen Thier-Gärten und Wäldern ausgenommen/ durch die Füchse getödtet werden.

Füchse mit einer Armbrust zu fangen.

Bisweilen legt man den Füchsen einen Fuchs-Armbrust / welches einen eisernen Bogen hat / und stellet ihn mit einem todten Hun/ wann er dann ein wenig fortreisset / so zeucht er die gespannte Armbrust an einem Schnürlein mit loß/ und erschiesset sich selber/ daß etliche Schenckel und das Haupt selbsten im Stich bleiben. Der Fuchs hat ein zähes Leben/ kan sich stellen/ als wäre er todt/ wann er dann eine Gelegenheit ersihet/ so beisset er gewaltig um sich.

Füchse in Gruben zu fangen.

Man fähet sie in den Gruben / wie die Wölffe / wann man ihnen eine lebendige Endte auf einen Teller bindet/ machet den Teller oben auf eine Stange/ und stecket die Stange in die Gruben / daß aber die Stange der Erden gleich stehet / und überall umher Stroh oder klein Reißig leget / daß sie die Gruben nicht sehen/ wann sie hernach zur Endten wollen/ so fallen sie mit dem Strohe hinein in die Gruben/ so würffet man ihn alsdann darinnen zu todt / setzet eine Leiter an/ und holet ihn heraus. Will man ihn aber lebendig haben/ so spisset man ihn mit einer eisernen Furcken an die Endten/ und leget ihm einen Strick um den Hals/ er beisset sonst sehr/ aber wann er an den Strick kommet/ so lässet ers wol bleiben.

Auf eine listige und lustige Art den Bären zu fangen.

Weilen der Bär gerne das Maul süsse machet / so haben die Jäger den

Ranck auf ihn erdacht/ unten haben sie einen Hauffen spitzige Pfeile um den Baum herum/ da der gute Herr hat pflegen hinauf zu steigen und zu zotteln/ ziemlich tieff in die Erden gesetzet/ und haben einen schweren Hammer an eine Weide neben die Beute gemachet/ da er hat pflegen die Beute aufzureissen/ und das Hönig heraus zu nehmen/ daß er darzu hat kommen können/ und also hat er den Hammer mit dem Kopff zuvor weggestossen/daß er zum Hönig kommen könnte/ wann er aber das gethan/ so ist der Hammer bald wieder an seinen Kopff gefallen/ diß hat den unleidlich zornigen Herrn verdrossen/ und hat den Hammer mit dem Kopff aus Zorn hart von ihm gestossen/so ist der Hammer wieder zornig worden/ und hat weit ausgeholet/ und ihn besser vor den Kopff geschlagen/ darüber hat er sich abermals erzürnet/ und hat ihn noch weiter von sich gestossen/ so hat er abermals härter geschlagen/ daß er herunter in die spitzige Pfeile gefallen/ und die Mahlzeit also mit seinem Tod theuer genug bezahlen müssen.

Den Bären mit Honig zu fangen.

Der Bär frisset/ wie männiglich bewust/ gerne Honig aus den Bäumen im Walde/ und aus den Bien-Stöcken oder Gärten/ wann er anderst nur darzu kommen kan. Wann man nun ihme süsse Speise gesegnen will/ so bediene man sich nur des vordern Theils eines Wagens/ und mache vornen an die Deichsel ein scharff spitzig Ding/ bestreiche es über und über fein dick mit Honig/ und mache ihme zwischen beyde Räder eine Hütte/ darinnen man sich vor den Bären verbergen kan. Wann nun der leckerhaffte und genäschige Bär ankommt und vornen anfänget zu lecken/ so muß man behend und fix seyn den Spieß vollends dem Bären in den Hals zu rennen und zu stossen/ so wird er denn des Hönig-fressens und leckens bald vergessen.

Die Bären lebendig in den Kasten zu fangen.

Will man einen Bären in einen Kasten fangen/ daß man ihn hernach in demselben fortführen kan/ so setze zwey grosse Kästen an die Oerter/ wo du weist/ daß ein Bär ist/ sie müssen aber in die Erden fest eingepflockt werden. Darnach lasse den Schinder etwan ein altes untüchtiges Pferd abthun/ oder todt schlagen/ und lasse die Viertheil von allerley Arten her zum Kasten schleppen/ darnach in einen Kasten ein Viertheil legen/ der Kasten muß aber an beyden Enden offen seyn/ daß er dadurch gehen kan/da lässet man ihn nun eine Zeitlang fressen/ daß er es fein gewohnet/ und sich zum Kasten nichts böses versihet. Dieser Spuhr gehet darnach der Bär nach/ und wann er nur ein Viertheil im Kasten einmahl auffrist/ so scheuet er sich gar nichts/ und kommt stets wieder/ und ist alsdann endlich auf solche Art leichtlich zu fangen.

Wie der Dachs künstlich zu fangen.

Wiltu erfahren/ ob der Dachs zu Hause ist/den du fangen wilst/so giebe achtung auf das Loch/ da er aus und ein zu kriechen pfleget. Stecke ein Höltz-

lein

lein vornen an das Loch da er heraus muß / das wie ein Creutz gemacht ist. Kreuchet er nun heraus / so stösset er das Höltzlein hinweg / alsdann stelle du alsobalden einen Sack vor das Loch / und stosse das Ende des Sacks gar hinter in das Loch / daß vornen im Eingang der Sack offen seye / und also über den Loch angemacht ist / daß er sich zuschnieren kan. Wann nun der Dachs zu Hause kommt / so bleibet er vornen im Loch sitzen / und kehret vornen den Kopff zum Loch heraus / so mustu zu ihme schleichen / und auf ihm jählings zufahren und ihn erschrecken / so lauffet er zuruck und will ins Loch / stöst hinten an den Sack / und streicht oder schnüret ihn auf solche Weise vornen zu.

Es muß aber der Sack oben fest angemachet seyn / sonsten reisset ihn der Dachs loß / und nimmt ihn mit sich ins Loch hinein / daß du nicht weist / wo dein Sack bleibet. Wann du nun den guten Herrn also im Sack gefangen hast / so handele mit ihme nach deinen Gefallen und Willen / und wie er es verdienet hat.

Wilt du ihn zu Hause mit Hunden hetzen / und deine Freude mit ihm haben / so magst du es thun; wilt du ihn aber mit dem Sack auf die Erden schlagen / so magst du es gleichfalls thun / aber er stirbt davon nicht leichtlich.

Es sind etliche / die der Dachs-Jagd allein nachgehen / und dieselbe fleissig treiben Tag und Nacht; sie haben ein sonderlich Hündlein / welches auf den Bergen und im Walde in die Löcher zu den Dachsen kreucht / und sie mit seinen Bellen verräht. Sie halten auch Jagd-Hunde / damit sie hinter den Löchern aufwarten / und ihn bald erdappen / wann er ausgegraben ist / und geben ihme seinen bescheidenen Theil.

Wie der Löw zu fangen.

Wann man einen Löwen fangen will / so muß man zwo Gruben neben einander machen; in die erste thut man ein Schaaf / in die andere einen Kasten oder Laden / oder ein solch Ding das leichtlichen zufallen kan. Wann er nun in die erste Grube springet / das Lamm oder Schaaf auffrisset / und nicht wieder heraus kommen kan / so schämet er sich / daß er schändlich betrogen und gefangen ist / gehet hinüber in die andere Gruben / und will sich da verkriechen. Wann er aber hinein gehet / so fället das Ding zu / und lässet ihn nicht wieder heraus / da muß er alsdann bleiben / darnach zeucht man ihn mit den Kasten heraus / hält ihn darinnen gefangen / und zähmet ihn / daß er kürre wird.

Einen Leopard oder Panterthier zu verjagen.

D. Conrad Gesner desgleichen auch D. C. Forerus in Thier-Buche schreiben / daß der Leopard oder Panterthier / ungeachtet / daß er ein grimmiges Thier seye / dannoch gantz und gar feig werde / und von Stund an die Flucht gebe / so bald er nur eines todten Menschen Kopff und Hirnschedel sehe / oder gewahr werde / immassen solches auch Æsculapius bezeuget.

Die

Die wilden Schwein recht zu schiessen.

Man fähet die wilden Schweine auf dreyerley Weise: Erstlichen gibt man fleißig Achtung darauf/ wo sie ihre Suhlerey haben/ da sie sich in den Pfuhlen zu suhlen oder waltzen pflegen/ da findet man sie gemeiniglich um den Abend; dann um dieselbige Zeit haben sie an dem Suhlland eine sonderliche Lust und Freude/ da muß ein Jäger oder Wildschütz zuvor auf einen Baum neben den Pfützen steigen/ oder sich sonst mit einer andern Gelegenheit versehen/ ehe die Schweine zum Bade kommen/ da er vor ihnen sicher seyn kan/ ihnen allda das Bad gesegnen/ und sie in den Pfudel erschiessen; man muß ihnen aber nach dem Vorbauch schiessen/ dann da hält man sie am ersten; man kan sie auch mit Erbsen oder Eicheln an einen gewissen Ort körnen. Diese Jagd ist lustig und hat kein Gefahr.

Wilde Schwein mit dem Spieß zu fällen.

Die andere Jagd ist etwas gefährlicher/ wann man ein Schwein mit Hunden überfället und erzürnet/so laufft es stracks auf den nächsten Menschen/ den es nur antrifft. Wer sie alsdann stechen will/ der muß sehen/ daß er gewiß und fest auf seinen Füssen stehe/ und ihme den Spieß starck vorhalte; dann es laufft vor ihme selber mit Gewalt in den Spieß/ der ihme vorgehalten wird/ und muß gute Achtung drauf geben/ daß er mit dem Spieß recht zwischen den vordersten zwey Füssen/ oder zwischen den Bauch fasse/ und ihme bald das Hertz treffe/ und muß es also von ihme weg halten/ biß es fället; dann es hat auf der rechten Seiten ein breit/ dick und hart Bein/ das pflegt es wie der Türck seine Tartsche vorzuwerffen/ wer mit den Spieß darauf trifft/ den rennet es über und über/ und tritt ihn mit Füssen/ oder thut ihme sonsten Schaden mit den Zähnen/ wann er sich mit den Armen und Beinen und anderen Gliedern nicht fein hart auf die Erden weiß zu schmiegen/ daß es ihm mit den Hauer-Zähnen nicht erreichen kan. Es müssen aber die Schwein-Spiesse starcke eichene oder eschene Stangen haben/ daß sie ausdauern können/ und müssen vornen mit einen spitzigen scharffen Spiesse wohl versehen seyn; Sonderlich muß vornen am Ende oder Ohr des Spiesses ein starcker beinener Knebel seyn/ damit man das gestochene Wild auf oder von sich weg halten kan/ sonsten lieffe ein Schwein gantz durch den Leibe/ und würde dem Jäger zu nahe auf den Halß kommen/ und ihme Schaden zufügen.

Wilde Schwein mit Netzen zu fangen.

Die dritte Jagd der wilden Schweine geschicht mit Netzen; da muß man eben Achtung auf die Zeit und den Wind geben/ und muß Hüter bey dem Netze haben. Die Netze stellet man an die Durchgänge oder Förste zu den Wäldern/ und an die niedrige Thäler/ dann sie lauffen gerne auf die Aecker/ und zu den Pfützen und sumpfichten Orten oder sonsten hin/ wo sie zu

fressen

fressen finden; wer vor dem Netze stehet / der muß seinen Schweinspieß bey sich haben. Die Spürhunde suchen die Schweine an bequemen Oertern in ihren Lagern / und treiben sie zu den Netzen / alsdann sticht man sie wie zuvor angezeiget. Bringen aber die Hunde eins oder mehr nit zum Netze / sondern überfallen es in lauffen / so muß ihnen der Jäger mit seinem Schweinspiesse zu Hülffe kommen / ob sichs aber wohl hart widersetzet / so wird es doch endlich müde / und muß sich hernach stechen lassen. Auf einer solchen Jagd / kommen offt viel Hunde um / so spinnen die Jäger auch nicht Seide darbey / sie müssen offt grosse Gefahr ausstehen.

Einen Affen forchtsam zu machen.

Lege rings um ihn Schnecken / so in ihren Häusern befindlich / so weiß er vor Furcht nicht zu bleiben / und thut gar kläglich / oder halte ihme ein Stuck rohes Fleisch vor.

Affen zu fangen.

Wann die Jäger eines Affen etwan auf einen Baum gewahr werden / so setzen sie eine Schüssel mit Wasser unter den Baum / und waschen ihr Angesicht daraus / darnach giessen sie das Wasser aus / und thun Leimen in die Schüssel / setzen es unter den Baum / und verkriechen sich unter einen Baum / so kommt alsdann der Affe bald herunter / und wäschet sich mit dem Leimen unter den Augen / und klebet ihme also die Augen zu / daß er nicht sehen kan / alsdann wird er gefangen.

Oder / der Jäger setzet sich unter einen Baum / zeucht ein neu paar Schuch an / zeucht sie hernach wieder aus / und setzet ein paar kleine Schühlein dahin / die inwendig mit Leim bestrichen seyn / und gehet darvon / so kommt dann Monsieur Aff / und zeucht die Schuhe auch an / wann er sie also an hat / so laufft der Jäger auf ihn zu / und er kan nicht auf den Baum springen / wird also gefangen.

Haasen mit den Händen zu fangen.

Wann man Haasen fänget / welche Jungen im Leibe haben / so nimm des alten Matricem heraus / brenne sie zu Pulver / mach eine Speckschwarte auf ein Bretlein / streue das Pulver darauf / daß es der Wind nicht verbläset / tunc eò venient lepores, quos tum vel manibus apprehendere poteris, oportet tamen, ut hac arte in nullius alterius fraudem aut incommodum abutaris. Endlich binde die Matricem an eine Fuß-Sohle / wann nun die Haasen auf die Spuhr kommen / so lauffen sie demselben nach / wo der hingangen ist mit der Matrice, da lauffen sie ihme nach.

Auf eine sonderbare Manier die Haasen aus der Saat zu treiben.

Im Sommer stecken die Haasen zum meinsten in der Saat / daraus treibet man sie auf diese Weise zu den Netzen: man nimmt ein lang Stricklein / das so lang ist / als der besäete Acker breit / in selbiges Stricklein ste-

cken sie viel Federn / und hängen daran viel Schellen / dieses ziehen zween Jäger von beyden Seiten des Ackers oben auf der Saat hin und her / wann nun die Haasen den Klang der Schellen hören / und diese weisse Federn flattern sehen / so erschrecken sie davor / und lauffen immer denen vorgestellten Netzen zu.

Daß einem die Hirsche biß in das Netz nachfolgen.

Fange in der Hirschbrunst eine Hündin / schneyde ihr die Pudenda ab / bestreiche die Schuhe darmit / so riechet es der Hirsch / und folget dir nach / wo du hingehest. Es schreibet Barthol. Anglicus lib. 16. c. 16. von dem Stein Lipporrio, wer den habe / und darein sehe / zu deme komme alles Wild / und sehe ihn an. So schreiben auch die Naturkündiger von dem Amethist / wann denselben der Jäger und Weydleute bey sich tragen / so sollen sie zur Jagd und zum Streit gut Glück haben.

Wie man insgemein alles Wild leichtlich fangen und berauben kan.

Giebe ihnen die Speise Thitimalum, Ranunculum, Aconitum, Ocutam, Dothicinum oder Manicum, Solanum, Hioscyamum, Papaver corniculatum Pharicon, Taxum arborem thapsiam, mandragoram, Ephemarim sylvestrem Veratrum, allium und dergleichen mehr.

CAPUT II.

Von der Fischerey und den Fischen.

Die I. Erinnerung.

EIn Fischer muß arbeitsam / munter und vorsichtig seyn / und seinen bequemen Zeug reichlich haben. Unverdrossenheit zu der Arbeit wird in der gantzen Jagd-Kunst erfordert / derer Theil die Fischerey ist. Die Wachsamkeit und Munderkeit des Fischers machet / daß er der Fische Natur und Hin- und Herschweiffung desto besser beobachten möge. Die Vorsichtigkeit und Verschlagenheit verursachet / daß er der Fische Tücken und Behändigkeit begegnen möge. Zum Fischer-Zeug gehören die Netze / Reussen / Hammen / dreyzänckichte Gabeln / Ruder / Kähne.

II. Die Fischerey wird des Morgens / ehe die Sonne aufgehet / und des Abends / wann sie erst untergangen / am nützlichsten angestellet / denn zur selben Zeit können die Fische nicht recht sehen. Etliche vermeynen / die Fische schlaffen des Nachts / können dannenhero gar leichtlich gefangen werden.

III. In der Fischerey muß man den Wind wohl beobachten / wann die Lufft fein stille ist / und gar kein Wind gehet / so ist es sehr gut fischen. Zur Zeit des Sudwindes muß man die Netze gegen Morgen / und zur Zeit der Nordwinde gegen Suden ziehen / so ist sich auch zu verhalten / wann die Ost- und West-Winde sich ereignen.

IV. Wann

IV. Wann zur Winters-Zeit die Flösse mit Eiß überzogen sind / muß man ein rundes Loch durchbrechen / alsdann werden die Fische / als des Lichts begierig / sich balden daselbst einfinden / und gar mit leichter Mühe können gefangen werden.

V. Wann die Fischerey mit einem Zug-Garn geschicht / solle man den Tümpffel zweymal beziehen / so wird man im andern Zug mehr fangen als das erstemahl geschehen.

VI. Die Aale werden in zuvor trüb-gemachten Wassern gefangen / dann wann das Wasser hell und klar ist / so sind sie nur desto frischer / im trüben aber werden sie schwach. Dann sie haben gar zarte Ohren / welche leichtlichen durch das trübe Wasser verletzet werden / daß sie sich aus dem Grunde herauf begeben.

VII. Die Krebse werden nicht allein mit der Hand aus den Wasser-Gräben gezogen / sondern sie kommen auch bey angezündeten Liecht / und wann man in das Wasser schlägt / als ob es donnerte / aus ihren Schlupf-Winckeln herfür / wie sie dann auch zur Zeit des Donner-Wetters gar leichtlichen können gefangen werden.

VIII. Die Fische werden auch durch den Geruch und Geschmack gefangen. Durch den Geruch / wann nemlichen Geruch-reiche Dinge in das Wasser geworffen / oder angezündet werden / dann dardurch werden sie angereitzet / daß sie herzu schwimmen / und gar leichtlich in den Netzen und Reussen können gefangen werden. Durch den Geschmack aber / wann eine ihnen angenehme Speise entweder gebraten oder geröstet und in die Reusse gethan / oder an den Angel fest gemacht / oder mit Brandwein und andern ihnen annemlichen Dingen vermischet wird / worvon die Fische gleichsam truncken gemacht / und mit den Händen können erwischet werden.

IX. Es ist auch die Zeit wohl in acht zu nehmen / wann sich die Fische besaamen / ihre gewisse Ort verlassen / und sich bald da / bald dorthin begeben. Also vermischen sich die Forellen umb die Herbst-Zeit und werden alsdann gar bequemlich gefangen.

X. Der Fisch Sargus oder Ziegen-Braßmann liebt die Ziegen über die massen / dann wann sie am Uffer weiden / und er ihren Schatten sihet / so ist er voller Freude / schwimmet so nahe er kan / hinzu / und hupffet ohne einigen Vortheil. Ja er empfindet auch ihren Geruch in den Wellen. Wann nun der Fischer ihn begehret / so bekleidet er sich mit rauhen Ziegen-Fellen / nimmt auch zwey Hörner auf das Haupt / lässet die Sonne hinter sich / und wirfft ein mit Ziegen-Milch benetztes Meel an das jenige Ort / allwo sich der Fisch aufhält / sobalden selbiger den Geruch verspüret / kostet er das Meel und hat grosses Belieben an den Ziegen-Fellen / inzwischen aber der Fischer die Gelegenheit beobachtet und ihn fänget. Aus Æliano lib. 4. de Animalibus cap. 23.

XI. Auf unterschiedliche listige Arten werden die Fische mit den Händen gefangen. Die Sicilianer werffen ein Reisich-Büschelein von Eibenbaum in das jenige Wasser / wo sich viel Fische aufhalten / darauf dann alle Fische / welche solch Wasser gekostet / herauf schwimmen / und als Trunckene können mit den Händen gefangen werden. Man muß sich aber wohl fürsehen / daß man nicht zu viel Zeugs von solchem Baum in das Wasser werffe / damit die Fische an statt der Tummheit nicht gar vergifftet werden / und denen jenigen / die darvon essen / den Todt verursachen. Wie denen jenigen wiederfahren von denen P Casparus Schottus in Physica Curiosa lib. 3. cap. 28 folgendes erzehlet; Ich wohnete / spricht er / zu Siceo einer Stadt / welche vier tausend Schritte von dem Meer / das zwischen dem Lande Sicilien und der Insul Maltha hinfliesset / gelegen. In dieses Meer ergiesset sich ein kleines Flüßlein / welches zwischen das Land-Gut unsers Collegii hinfliesset / und denen Patribus deß gemeldten Collegii zustehet / dahin versammleten sich zu jeder Zeit des Jahrs sehr viel Fische / wegen Süßigkeit des Wassers. Dahin begaben sich nun eines Tages drey vornehme Herren der Stadt / die ich gar wohl gekennet / mit ihrem Diener / und daselbst mit fischen / uns unwissend sich zu ergötzen; weilen sie nun einen zimlichen Hauffen Reißig vom Eibenbaum in das Wasser geworffen / wurde dardurch das Wasser und die Fische sehr vergifftet; sie wusten aber solches nicht / sondern liessen einen Theil gefangener Fische auf einem Landgut nahe bey der Stadt / auf unterschiedliche Weise zurichten; wie sie nun solche verzehret / und nach Hause gekommen waren / wurden sie insgesamt mit einen hefftigen Fieber überfallen / daran sie deß dritten Tages (ausser dem Diener / der wunderbarlicher Weise mit dem Leben darvon gekommen) den Geist aufgegeben. Biß hieher Schottus. Es ist aber der Eiben-Baum dem Tannen-Baum nicht ungleich / daran wachsen Beere / welche tödtlich vergifftet sind. Worvon Plinius zu lesen lib. 16. Histor. Natur. cap. 10. Etliche halten davor es seye der Gifft von diesen Baum / der zu Latein Taxus heisset. Venenum taxicum vor Zeiten genennet worden / welchen man heut zu Tage Taxicum nennet / und dardurch einen sehr starcken Gifft verstehet.

Von den Fischen und Fisch-Teichen.

Wer einen Fisch-Teich anrichten will / der solle wissen / daß der jenige Ort und Grund hierzu bequemer seye / welcher zimlich fett / feucht und nicht gar zu dicke seye / insonderheit wann er Karpffen darinnen aufziehen will. Nichts desto weniger / kan auch der rauhe / kiesichte / steinigte sandigte Grund / wo er nur mit fetter Erden untermischet ist / darzu angewendet werden. Die Quellwasser und allezeit feuchte Sumpffigkeit sind hierzu untüglich. Vor einen unfruchtbaren Ort solle man sich hüten / dann selbiger / weilen er keinen Safft hat / ist insonderheit den Karpffen / welche darvon ihre Nahrung und Fettigkeit erlangen / höchst schädlich.

2. Die

2. Die jenige Gelegenheit eines Fisch-Teiches ist am bequemsten/welche gantz gleich und trefflich weit oder für sich geneigt sich erzeiget / allwo sich auch eine schöne Ebene von Feldern / Wiesen / Wäldern / mit einem nahe dabey liegenden Bach / See / Fluß und Quelle sich befindet / darvon allezeit ein frisches Wasser in den Teich fliesse; wormit andere Fische mehr hinein kommen / welche die Zahl der Hechte / Karpffen / (umb derent willen die Fisch-Teiche vornemlich angerichtet werden) und die Früchte des Besitzers vermehren / als da sind Barben / Aale / ꝛc.

3. Es liegt nicht wenig daran / ob man Regen- Berg- oder Feld-Wasser in die Fisch-Teiche leitet. Die ersten sind ungewiß / weil die Regen ungewiß zu seyn pflegen / worzu auch ihre Unfruchtbarkeit kommet. Die andern sind kälter / als daß sie die Karpffen erdulten können. Die dritten werden hierzu vor die besten gehalten / weilen sie mit linden Abfällen fliessen / durch die Sonnen-Hitze laulecht werden / und den Fischen zur Fruchtbarkeit dienen.

4. Weiln bey hefftigen Winden das Wasser in Fisch-Teichen aufzugeschwellen und mit vielen Ansprüngen an den Damm zu schlagen pfleget / also muß man fast eben auf solche Weise / wie bey einen Vestungs-Damm wider den feindlichen Einfall zu geschehen pfleget / verwahren / und allenthalben wo es nöthig fest machen. Muß man also die Pfäle fest in die Erden schlagen / daß man sie mit nichten rütteln noch bewegen könne / selbige aber müssen auf den Damme fürgeneigt stehen / und zwar also / daß sie nicht gar weit voneinander abgesondert / und mit Baum-Stämmen versehen seyn. Oder man muß die also verordnete Pfäle mit Bäumen unordentlich und häuffig übereinander geleget / verwahren / worzu die Eychen und Tannen-Bäume am bequemlichsten seyn werden / als welche ohne Schaden der Feuchtigkeit des Wassers gewohnet sind.

5. Der Ort / wohin man die Fische setzen will / mag geordnet werden / wohin er einem beliebet / wo nur der Grund recht feucht ist. Ferner / so erfordert solcher Ort keinen weiten Raum / noch sonnichte Gegend / noch einen fetten Grund; als welcher nur eine Zeitlang die junge Frucht heget / welche bald in einen grössern Platz solle versetzet / und zu einer besseren Weyde zu ihrem Wachsthum gelassen werden. Doch muß man wohl zusehen / daß solcher Ort nicht letticht seye / weiln sonsten die Karpffen-Eyer / wann sie durch einander stossen / auf die Erden fallen / und in Leimen ersticken / nicht zu lebendigen Fischen werden können. Es sollen auch solche Behälter eben / wie die grössern Fisch Teiche / ihren Damm / Wall / Lehne / Canäle / Zaun und Ablaß-Loch haben.

6. Weiln die Hechte den kleinen Kärpfflein sehr nachzustellen pflegen / und ihnen den gewissen Untergang zuwege bringen / muß der Teich-Meister gute Vorsehung thun / daß man solche nicht zu bald und vor der Zeit in die Teiche

thue. Unterweilen sihet man die Teiche dermassen mit kleinen Kärpfflein angefüllt / daß man ihnen fast nicht genug Nahrung verschaffen kan. Alsdann muß man nach Beschaffenheit und Grösse der Fischteiche etliche Hechte hinein thun / welche solche überflüßige Menge bald verringern werden. Wann solches geschehen / werden die übrigen Karpffen desto fetter und grösser werden / ja die Hechte werden auch hierdurch trefflich gemästet / und im Verkauffen einen guten Gewinst eintragen.

Von den herrlichen Nutzen und Einkommen aus den Fisch-Teichen und Fischen.

Casparus Klockius in Tract. de Ærario l. 2. cap. 5 schreibet gar nett und zierlich von den Nutzen und Einkommen der Fisch-Teiche und Fische / um den gemeinen Schatz dardurch zu vermehren. Von Spanien schreibet Boterus in Relat. universal. lib. 1. Die Fischerey seye in selbigen Königreich so reich und herzlich / daß der Hertzog von Medina Sidonia jährlich darvon 8000. der Hertzog von Arca aber 20000. Ducaten Einkommen aufhebe.

Johannes Dubravius lib. 1. de Piscinis cap. 2. & 3 ziehet das Exempel Johann von Ehrensteins / eines unter den Böhmischen und Mährischen Ständen sehr reichen Herrns an / welcher aus den blosen Einkünfften der Fischteiche / die er in Böhmen / Schlesien / Mähren in Besitz hatte / 1559. mehr als 12. Sestertien bekame / das ist eine grössere Summa als die jenige ware / nach welcher die Rathsherren und Römische Patritii / auch vom Kayser Augusto selbst / der die Schatzung vermehret hatte / geschätzet worden.

Hieher gehöret das jenige / was Weberus in der 36. Quelle der Unterredungs-Kunst / von der Nutzbarkeit der Fischerey erzehlet: Da ich / schreibet er / (1) aus Petro Bertio erzehlet / daß der Herzog von Lothringen in seinem Herzogthum alle 3. Jahre 16000. Francken vom Karpffenfang bekommen. (2) Aus Klockio, daß Cato Uticensis, der Lucilius Testaments-Weise zum Erben seiner Güter eingesetzet / aus einem Fisch-Weyher vor 49000. Gulden Fische verkauffet habe. (3) Aus besagtem Klockio, daß die Holländer aus den blosen Herings-Fang jährlich eine Million und 470000. Gulden überkommen; Es seye auch das Einkommen nicht geringer von den Stockfisch- und Salmen-Fang. (4) Aus Klockio, daß mehr als 20000. Menschen allein in Holl- und Seeland mit den Härings-Fang und andern zur Fischerey und Einsaltzung dienlichen Sachen umgehen / und mit solcher Arbeit sich und ihr Hausgesind ernähren.

Nun wollen wir auch kürtzlich von ein und anderen Fisches Natur entdecken / und auf das kürtzeste etwas Meldung davon thun.

Von der Natur des Hechts.

Die Hechte oder Wasser-Wölffe fressen auch Erde im euersten Hunger / worinnen sie denen Wölffen in dem Walde nacharten. Dieser Fisch

hat

hat an dem Frosch einen natürlichen abgesagten Feind / als von welchem ihme öffters die Augen ausgekratzet / oder ausgegraben werden / wie Weberus solches von einem glaubwürdigen Mann / der es mit Augen gesehen / erzehlen gehöret. Wann man die Hecht-Kiefer zu Pulver stösset / und davon eines Gold-Gulden schwer einnimmt / so zertreiben sie den Stein. Die Engelländer (wie Jonstonus berichtet) schneiden den Bauch dieses Fisches zween Finger lang und drüber auf / und wann ihn niemand kauffen will / so nähen sie die Wunden wieder zu / werffen ihn in einen Behälter wo sich Schleyen befinden / dann der Hecht pfleget seine Wunden / vermittelst Anreibung an die Schleyen / welche sich gerne bey ihme finden / zu heylen. Die Ursache wird der zähen Feichtigkeit / wormit die Schleyhen versehen sind / und welche zur Befestigung der Wunde sehr bequemlich ist / zugeschrieben.

Von der Natur des Barbens.

Der sogenannte Mullus oder Barbe leichet in seinem gantzen Leben nur dreymahl / die übrige Zeit ist er unfruchtbar / dann in seinem Bauche wachsen Würmlein / welche den empfangenen Saamen verzehren. Die Leber ligt in diesem Fische zur lincken / das Miltz aber zur rechten Seiten des Magens / und also gantz anderst als in andern Thieren. Scaliger Exercit. 126 sect. 15.

Dieser Fisch ist von den verschwendrischen Schleckermäulern der Alten so hoch gehalten worden / daß man ihn um hohes Geld verkauffet. Jovius bezeuget / es seye solcher Fisch / wann er über einen Schuh lang gewesen / in der Stadt Rom auch von privat Burgern um so schwehr Silber als er gewogen / verkauffet worden.

Von der Natur der Aale.

Die Aalen schwimmen einig und allein unter allen andern Fischen / nach Plinii Zeugnuß / nicht in die Höhe / wann sie abgestanden. Die Ursache dessen schreibet Aristoteles ihren schmalen Leibe und mittelmäßigen Fettigkeit zu. Daß sich nun die Sache also verhält / ist an den Lampreten / Meer-Aalen und Murenen abzunehmen / als welche wegen ihrer überflüßigen Fettigkeit oben schwimmen. Sie sind dermassen schlüpfferig und frisch / daß wann sie der so genannte Vogel Phalacrocorax oder kahle Rabe gantz unverletzt verschlungen / sie durch sein Eingeweyde zum neunten mahl heraus kommen / und alsdann wann sie schwach worden / in seinem Leibe zur Speise behalten werden. Gesnerus. Wann man die grossen Aale in der Schooß verwahret / so bestricken sie einen Menschen mit ihrem festen Umbfangen dermassen / daß er zu ersticken vermeinet. Carduanus.

Wie man es machen soll / daß alle Fische / sie seyen auch was vor Art es wolle / in den Behältern oder Kästen frischer werden / als sie zuvor gewesen sind.

Nimm guten gedörrten und pulverisirten Doon oder Letten / gereutert Gersten-

Gersten-Meel/ vermische es wohl/ und mache es mit Hönig zu einen Massam, formire kleine Kügelein daraus/ und lasse es wohl dürr werden/ nach solchen würff davon zu den Fischen in die Kästen/ so geniessen sie solche/ und werden alsdann sehr fett und wohlgeschmack davon.

NB. Zuvor aber muß man ihnen Sand unter den Letten werffen/ und ihnen zuwerffen/ so reinigen sich die Därmer davon/ werden rein/ und vergehet ihnen ihr schlammicht Wesen/ werden sehr wohlgeschmack/ und viel besser darvon/ als sie zuvor gewesen sind.

Wie eine grosse Menge Fische in den Teichen zusammen zu bringen.

Nimm Rockenkorn/ siede solches in Wasser/ daß es wohl quelle/ dann thue es in ein dünn leinen Tüchlein/oder gestricktes Säcklein/ auf reine Plätze in das Wasser/ da kein Schlamm ist/ so wirstu mit Verwunderung sehen wie sich die Fische dahin versammlen.

Etliche nehmen Rinder- Schaaf- und Geiß-Blut/ Rindern Koth/ Weinheffen/ Knoblauch/ Majoran/ Wohlgemuth/ Thymian und Poley/ eines so viel als des andern/ rindern/ geissen und schäfen Unschlit jedes so viel als genug ist/ stossen und vermischen alles untereinander/ zu einen Massam, darein werffen sie eine Stunde lang zunor etwas in das Wasser/ ehe sie mit den Garn zu fischen anfangen.

Zu machen/ daß Fische über 10. Ackerlänge in die Reussen kommen/ auch wie sie unter den Stöcken hervor zu bringen.

Nimm einen Reygers-Magen/ Marck/ Beine und Haupt/ brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch/ und binde es in eine Reusse/ so kommen alle Fische über 10. Aecker lang in die Reussen.

Wann du wegen der Stöcke das Netz im Wasser nicht ziehen kanst/ so schütte an seibigen Ort Jsopen darein/so tretten die Fische unter den Stöcken herfür/ und das Wasser wird an selbigen Ort also/ daß der Fisch nicht darinnen bleiben kan/ darnach ziehe da du ziehen kanst/ so bekommst du die Fische.

Fische aus der Tieffen zu bringen.

Nimm Bilsen-Saamen/ alten Käse/ welsche Nuß/ vermische es pulverisirt untereinander/ dann mache es mit gebranntem Wein/ Hönig/ und Lor-Oel zu einen Massam, und mache kleine Küchlein daraus/ wirff selbige in die Tieffe/ so schwimmen die Fische empor/ darnach setze sie in ein ander rein Wasser/ so vergehet ihnen das Aufschwimmen wieder.

Viel Fische in Reussen zu fangen.

Nimm Hanff-Kuchen/ bräunlich geröstet/ und in einem Mörsel gestossen/ alles unter einander gemenget/ und in ein klein gestrickt Säcklein gethan/ dann mit Rinds- oder Bocks-Blut/ und Reyher-Schmaltz/ und mache es abermahlen durch einander/ versuche ein jedes besonders/ dann die Art des Wassers in den Dingen zuweilen eine Aenderung gibt/ magst

solches

solches also in Reussen und Garn-Säcke binden / vornemlich in fliessenden Wassern / da der Fisch mit dem Strom unterwärts die Witterung haben kan / so gehet er dem Geschmack nach / ist es aber ein still Wasser / so magst du sie an die Oerter / da du stellen wilst / kirren.

Einen Querder zu allen Fischen insgemein zu bereiten.

Nimm ein schwartz Huhn / siede es gar wohl / schmiere es gar wohl inn und auswendig mit Honig / und bewinde es mit grünen Erbsen / welche noch in der Blüht sind / thue sie in einen Roß-Mist einen Monat lang / daraus werden dann grüne Würmlein; Solchen Querder kan man dann ein gantzes Jahr behalten.

Oder / man nimmt Fisch-Roggen / siedet selbigen in Zucker / und kedert ihn an die Angel / dieses nehmen die Forellen gerne an. Oder man findet an Wasser-Bächen hohl / alt faules Holtz / darinnen wachsen Würmer / die stecke an den Angel / nach solchen beisset die Forellen überaus gerne.

Oder / nimm rindern Blut / und lege Regen-Würmer / über Nacht darein / darnach beissen die Forellen auch gar gerne.

Ein gut Querder zu allerley Fischen insgemein.

Nimm ein junges gantz schwartzes Huhn / das noch nicht geleget hat / und tödte es / daß es nicht blutet / siede das Huhn gar wohl / und thue zwey rothe Schnecken auch in den Hafen / und wann das Huhn versiedet / so thue die Beine alle darvon / thue die Materien in einen neuen Topff / und vermache ihn gar wohl / dann stelle den Topff sieben oder acht Tage lang an die Sonne / darnach thue ihn auf / und setze ihn an die Lufft eine halbe Stund / nimm dann eine gute Hand voll Gersten / die wohl gesotten und verschaumet sey / und thue sie auch in den Topff / so verzehret sich die Gerste / und wird ein Teig daraus / von diesem Teig stecke allewegen an den Angel / du magst es auch an die Hand streichen / wann du Lust zu fischen hast.

Viel Fische in den Reussen zu fangen.

Nimm klein gehackte Rinds-Leber / Bocks-Blut und Gersten-Meel / vermische es wohl untereinander / binde es in ein leinen Tüchlein / und thue es in eine Reussen / so wirst du mit Verwunderung sehen / wie viel Fische darein kommen werden.

Etliche thun Brandewein in ein Glaß / verstopffen solches wohl mit Wax / und legen es über Nacht in die Reussen.

Wieder andere nehmen gedörrt Maltz / und 1. Quint Safran und Menschen-Blut aus der Badstuben von dem schrepffen / vermischen es untereinander zu einem Teiglein / solches legen sie in die Reussen / so versammlen sich viel Fische hinein.

Oder / binde Eberwurtzel in die Reusse oder Garn-Säcke; oder nimm alt Schmeer / thue es in eine Pfannen / rühre wilde Müntze dar-

ein/ thue es in ein Tüchlein in die Reussen nein/ du kanst und wirst viel Fische darmit fangen.

Daß einem die Fische nachfolgen.

Nimm Hanf-Körner/ siede sie so lange/ biß sie aufkeimen/ zerreibe sie mit Töpffers-Dohn und ein wenig Kühe-Mist/ gesottene Erbsen/ pulverisirte Eber-Wurtz/ Hönig und Lackeritz/ mache einen Teig daraus/ bestreiche die Reussen und Garn-Säcke in der Einkeule darmit/ thue auch etwas in den hintersten Beutel.

Fische mit den Händen zu fangen.

Nimm Reyger-Schmaltz und bestreiche die Hände darmit/ darnach greiffe in das Wasser nach den Fischen.

Oder nimm Adern von einer Wölffin von den hindern Schenckel/ und bestreiche sie mit Reyger-Schmaltz/ und schlage sie um den rechten Schenckel/ und tritt an das Wasser/ da es gut ist/ biß an die Knie oder höher. Die Adern müssen dürr und nicht grün seyn. Nach dem Fischen hänget man sie wieder auf/ daß sie trucken werden/ wann du aber wieder fischen wilst/ so must du sie abermahls mit Reyger-Schmaltz bestreichen.

Oder nimm Campher mit jetzt-gesetzten Speciebus, und thue/ wie schon berichtet/ so wirst du Wunder erfahren.

Oder nimm die Spring-Wurzel/ wirff sie in ein stehendes Wasser/ so greiffest du die Fische mit den Händen.

Oder nimm Coculi de Levande ein Loth/ Krafft-Meel 2. Loth/ rohen alten Käß 2. Loth/ Schäfen-Unschlitt zwey Loth/ Honig/ so viel dessen vonnöhten. Etliche nehmen auch Brandwein darzu. Von diesen allen mache einen Teig/ schneide kleine Stücklein darvon/ welcher Fisch davon genieset/ der schwimmet empor.

CAPUT III.

Wie man allerley Gevögel und Thiere/ so den Fischen schaden/ tödten und vertreiben kan.

Wie man den Wasser-Reiger fangen soll.

DEr Wasser-Reiger verderbet viel junge Fische/ und anders/ wann sie nahe an den Strand/ Sand-Hauffen/ und wo das Wasser nicht tief ist/ kommen/ er ist sehr furchtsam und schwer zu fangen; weßwegen etliche einen grossen Angel oder Haaken mit einem kleinem Fisch/ oder Stuck von einem Aaal zum Anbiß bestecken; macht hernacher die Schnur grün/ oder dem Wasser gleich/ in welchem er sich in untieffen Orten finden lässet/ schlägt daselbsten den Nagel in die Erden/ und legt den Anbiß so tief in das Wasser/ daß er einen halben Schuhe darnach waden muß/ dann

anders

anders würde es der Weyhe oder die Krähe bald hinweg haben; er wird es bald verschlingen/ und so gefangen werden.

Wie das Wasser-Hun zu fangen.

Das Wasser-Hun ist ein solcher Vogel / welcher gemeiniglich bey den Flüssen und Teichen sich aufhält / es ist bey nahe an der Grösse einer Troß-Enden gleich / und schwartzer Farbe / sie tauchen sich unter das Wasser umb kleine Fische zu fangen. Die Fischer pflegen / umb sie zu fangen / lange Linien von dünnen Faden gantz voll kleinen Stücklein Karck / in der Grösse eines grossen Würffels / und gewirrt (gleichwie in der Figur zu sehen) zu behängen/ und wo sie sehen/ daß sie hinkommen / spreiten sie solche Linien und Fäden aus / ziehen ihnen Stieffel an und jagen sie darein / und durch dieses Mittel werden ihrer viel gefangen.

Wie die Hagel-Gänß und Taucher zu tödten.

Die Hagel-Gänß oder Taucher / leben gleicher Weise bey den Wasser/ und seynd grosse Fisch-Verderber. Dieselben werden allein durch Vogel-Leim und Rohr oder Flinden-Büchsen gefangen oder getödtet.

Wie der Wasser-Rab zu verderben.

Der Wasser-Rab ist auch ein grosser Fisch-Verderber / er bedienet sich der frischen Wassern / und schiest unter das Wasser / und nimmt Fisch von 3. oder 4. Jahren im Wachsthum. Derjenige Weg selbige zu verderben / ist die Verderbung ihrer Nester / wann sie bruten / sie pflegen in Inseln und felsigten Orten der See zu bruten / es mögen etliche in den Flüssen und Weyhern mit den Palestern und Hand-Röhren umgebracht werden.

Wie die See-Alster zu fangen.

Die See-Alster ist ein Vogel / welcher sich bey den See befindet / und brutet in den Inseln der See / lebet auch meinstens von Fischen / wo sie in frische Wasser kommen / verderben sie viel junge Brut und alle solche Fische/ welche hoch im Wasser schwimmen. Den einen Weg solchen zu fangen/ muß man zwey dünne Weyden mit Vogel-Leim bestreichen / und deren Spitzen / nahe bey den Anbiß / muß man fast Creutz-weise übereinander binden; nehmet darnach einen andern kürtzern Stecken / und bindet das eine Ende an die Spitzen der Creutz-weiß übereinander liegenden Weyden (wie in der Figur zu sehen) und stosset diesen kurtzen Stecken durch den Fisch oder Anbiß/ legt es hernach auf einiges Wasser-Laub / Schilffen / Binsen oder dergleichen / in der mitten des Stroms / und so balden als sie es sehen / werden sie es nehmen / und darmit im Schnabel darvon fliegen/ werden aber alsobalden angehalten / und gefangen.

Ein ander Weg diese Leim-Ruthen zu legen / müsst ihr einen dünnen kurtzen Stecken in den Anbiß stecken / (gleichwie in der Figur zu sehen) und an dem untern Ende dessen bindet einen Faden / eines Zolls lang / und an

diesen Faden bindet eure Leim-Ruthen / und wann sie es nun nimmt / und damit wegflieget / so kan sie nicht fern fliegen / sonder beleimt zu werden; dieweilen sich die Leim-Ruthen herumb drehen / und ihro an die Flügel kommen werden / und so wird sie fallen. Ihr könnet auf diese Weise viel See-Allstern im Sommer und Winter fangen / und eben auf die Art könnet ihr auch Krähen und andere Vögel fangen.

Wild Eyß-Vögel / in Engelland des Königs Fischer genannt / zu fangen.

Dieser Vogel ist gleicher Weiß ein grosser Verderber der jungen Brut / und anderer kleinen Fische; Er ist an der Grösse fast einer Lerchen gleich / und brutet gemeiniglich in Sand-Hauffen der Flüß und Bäche / seine Federn sind grün und blau / und er lässet sich allezeit an dem Rand der Flüß und Bäche finden / wo kleine Fische seynd / und so balden er einen Fisch erdappt / fliegt er damit auf den nächsten Zweig / sitzt daselbst / und frist den Fisch. Diesen Vogel zu fangen / müst ihr wohl in acht nehmen / wo sein Ab- und Zugang ist / und daselbst einen Busch oder zwey Zweige setzen / und setzt unter diesen Busch eine Leim-Ruthen / dann so bald er einen Fisch bekommen / wird er darmit dorthin fliegen / und auf die untersetzte Leim-Ruthen gerahten / und also könnet ihr ihn fahen. Dieser Vogel / wann er todt an einem Faden in dem Hauß aufgehängt wird / allwo kein Wind darzu kommet / so wird er mit seiner Brust allezeit sich gegen dem Winde kehren / worbey ihr dann vollkommlich wissen könnet / von welchem Ort der Wind allezeit herkommet / so wohl bey Nacht als bey Tag.

Wie die Fisch-Aaren zu tödten.

Der Fisch-Aar ist ein Vogel dem Habicht gleich / von der Grösse eines Männleins von einem jungen Habicht / er ist ein grosser Fisch-Verderber / er nimmt die Fische aus der Mitte eines grossen Weihers; Er hat einen Fuß wie eine Ende / und den andern / wie ein Habicht; wann er über das Wasser fliegt / so kommen ihm die Fische entgegen. Der beste Weg / denselben zu tödten / ist / daß man in acht nehme / wo er seine Fische frisset / (dann er pflegt es gemeiniglich bey dem nächsten Baum / an dem Ort / wo er sie genommen / zu thun) und ihn daselbst mit einer Flinden oder Rohr tödte.

Wie man den Vogel-Leim machen solle.

Nehmet die Mistel-Beeren / welche im Herbst in dem vollen Mond gesammelt werden / (dann sie seynd zur selbigen Zeit am kräfftigsten) und zerstosse sie / und lasse sie eine Zeit lang liegen / bis sie faulen / wasche sie hernacher im fliessenden Wasser / biß daß sie rein seynd / wie ein anderer Leim; und darmit könnet ihr Vögel fangen / eben wie mit anderm Vogel-Leim / der von Wald-Distel Rinden gemachet.

Vogel-Leim zu machen / welcher im Wasser zu gebrauchen.

Nehmet 1. Pfund Vogel-Leim / reiniget und waschet ihn im fliessenden Wasser / und das sehr wohl; darmit keine Knotten darinnen bleiben / darnach drucket das Wasser daraus / und lasset es wiederum trocken werden / thut hernacher zwey Löffel voll Eßig darzu / und so viel Gänse-Schmaltz / daß es darvon flüßig wird / und noch einen Löffel voll Lampen-Oel / samt ein wenig Venetianischen Terpentin / siedet hernacher alles zusammen in einer irrdenen Pfannen / und rühret es wohl untereinander / und so nehmt es von dem Feuer / und behaltets / und so ihrs brauchen wollet / so wärmets wieder.

Wie der Fischotter oder Wasserwolf zu fangen.

Den Fischotter oder Wasserwolf zu fangen in einer Reusse / welche gemacht / wie folget: Diese Reusse ist nicht in allen den andern Reussen gleich gemachet / in welchen sie die Fische fressen / und ohngeschädiget wieder heraus kommen / sondern das inwendige Theil und Sperr muß doppelt seyn / und in dem innersten gegen dem äussersten Theil muß ein Eisen einem Roost-Eisen gleich / seyn / in welchem viel Löcher geseget werden / dieses Eisen muß an zweyen runden Stecken hin und wieder schlupffen / welche aufrecht vor der Sperr gestellet werden müssen / um / das Eisen daran aufzuhalten / und diese zwey Stecken müssen an die Reuß oben und unten vest gebunden werden / darnach müsset ihr eine gute starcke Ruthe nehmen / denen das eine rund über die Reuß / um / das Eisen aufzuhalten / gelegt werden muß / und das andere Ried muß biß über die innere Sperr oder Schlupffer der Reuß reichen / und eine dünne Weiden daran gebunden werden / in welcher ein runder Knopf bey der Spitzen seyn muß / und in die Mitte des innern Schlupffers herab hängen / aber gar loß und blößlich daran gethan / damit wann der Otter in der ersten Sperr ist / und in die andere / wo die Fische sind / kommet / daß er die Weiden hinweg thut / und alsdann schlupffet die Ruthen aus / und das Eisen fällt und verschliest die äuserste Sperr / wo er hinein gekommen; so balden er aber das Eisen wird fallen hören / so wird er sich ohne einigen Fisch anzurühren / zurücke wenden / an dem Rost-Eisen nagen / und ersauffen.

Diese Beschreibung zeiget / wie das Rost-Eisen vor dem Schlupffer oder Sperr der Reuß gesetzet werden muß / und wann es fället / daß es an zwey steiffen Weiden vest bleibt / wie oben zu sehen / wann ihr aber das Rost-Eisen setzet und anrichtet / so muß es über das Mundloch des Schlupffers herab gezogen werden; es müssen auch alle die Weiden gantz gleich in der Krümme geschnitten seyn / ausgenommen diese zwey / welche das Eisen von unten auf aufhalten müssen / und das Mundloch des Schlupffers muß 6. oder 7. Zoll weit seyn / so / daß ein ziemlich grosser Hund hinein schlieffen kan / dann wann er zu klein / so wird der Otter die Reuß durchnagen / und es muß auch das Eisen an den zweyen Stecken / welche es aufhalten / gern und leicht fallen /

und das Eisen muß breiter seyn/ als das Mundloch des Schlupffers/ und herein gethan werden/ wann die Reuß gemachet wird. Das Rost-Eisen wird mit fünff glatten Stänglein gemachet/ welche ohngefehr zwey Pfund schwer/ damit es desto ehender fällt.

Wie der Wasser-Ratz zu fangen.

Der Wasser-Ratz ist gar ein schädliches Ungezieffer/ welches die Fische tödtet/ und insonderheit See-Krebse/ Meerkroppen/ Forellen/ Grundeln/ welche in Löchern und Sand-Hauffen liegen. Sie verderben viel andere Fische/ und in leichen in niedern Ströhmen und Bächen/ sie sind schwer zu tödten; Wo ihr aber ihre Pfaden bey dem Sand-Hauffen gewahr werdet/ so setzet Fallen dahin/ dann sie kriechen/ gleich andern Ratzen des Nachts heraus/ und lassen sich in Korn- und Walck-Mühlen finden/ um/ Korn zu fressen/ und an den Tüchern zu nagen. Der einige Weg dieselben zu fangen ist/ daß man gevierte Bretter vor ihre Löcher setze/ welches Bret ein grosses Loch in der Mitten haben muß/ und just gegen ihrem Aus- und Eingang gesetzet/und an den Sand-Hauffen vest gemachet; machet hernach nur Schnallen/ und setzet sie an die äussere Seiten des Brets/ so zugerichtet als wie die Fisch-Schnallen/ gegen dem untern Theil des gedachten Loches; Ihr müsset drey oder vier spitzige Dräthe daran setzen/ um etwas/das aus- oder eingehet/ abzuhalten/ dieses Experiment ist leicht zu probiren.

Die Rohr aus den Teichen gantz und gar auszurotten und hinweg zu bringen.

Hierzu gehöret ein sonderbarer Vortheil/ dann wann man es mit einer Sichel abschneidet/so wächset es hernach nur schöner/ zündet man es mit einer Fackel an/ so wächset es wieder dicker/ will man es mit den Händen aus der Erden reissen/ so zerbricht man es/ mit dem Pflügen kan man es gar nicht gewinnen/ wegen des Wassers und tieffen Einwurtzelns/ darum so muß man mit einem Kahn darzu fahren im Sommer/ in Solstitio æstivo, wann die Sonne in den Krebs gehet/ und sich die Hunds-Tage anfangen/ und der Teich voller Wasser ist/ da muß man unter dem Wasser das Rohr mit einer Sichel zwischen zweyen Knotten entzwey schneiden/wann darnach die Sonne/ durch ihre Hitze/ des Wassers im Teich weniger machet/ so sauget oder zeucht sie auch die Feuchtigkeit aus den hohlen Röhren/ und benimmt endlich dem Rohr die gantze Macht und Krafft/ daß es wie ein Mensch ausdörret/ und endlich gar verschwindet.

Wie diejenigen Teiche/ die in viel Jahren nicht geruhet/ wieder fruchtbar zu machen.

Wann im Herbst der Teich abgelauffen ist/ so lasse ihn den folgenden Winter über unaufgefangen ledig liegen/ und wann es auf den Mertzen kommet/ so ackere denselben um/ und säe Gersten/ Haber/ Wicken/ und

Sommer-

Sommerkorn darein / wann nun das Gedreytig darvon kommet / so pflüge den Boden wieder umb / und säe Ruben darein. Wann selbige reiff werden / so nimm ihrer ungefehr so viel darvon / als dich der Unkosten / den du darauf gewendet hast / gestanden / die übrige lasse also mit krauticht und allen stehen / lasse den Teich wieder an / und besetze ihn mit guten Saamen / so wirst du sehen / wie fruchtbar er wiederum werden wird.

Wie es anzufangen / daß man häuffig Krebse in einem Teiche zeugen kan / daß sie darinnen verbleiben / und sich sehr vermehren.

Man weiß / daß nicht ein Jeder gern Krebse in seinem Teiche hat / weilen solche die Dämme gern durchbohren / und sonderlich wann neue Teiche geleget werden / so findet man auch unter 100. Teichen nicht einen / da die Krebse darinnen bleiben / sondern kriechen alle heraus / und sollten auch viel hinein gesetzet werden. Wer aber gern Krebse in seinen Teichen haben mögte / so lese er etliche der schönsten Mutter-Krebse / so fein grosse vollkömmliche Eyer haben / aus / thue solche in Fisch-Reussen in einem Teich / und lasse sie so lange darinnen liegen / biß die Eyer lebendig werden / und die jungen Krebslein abgehen / die bleiben denn hernach immer darinnen / mehren sich häuffig / und lassen sich nicht mehr ausrotten.

CAPUT IV.

Von den Bienen.

Wie der Bienen Garten beschaffen seyn solle.

Die Biene ist gar ein edel / zartes / rein- und mühsames Thierlein / welche auch gern in schönen / saubern / lustigen Orten wohnet. Wann nun die Wohnung nicht darnach ist / und ihre Behausung nicht also bestellet wird / wie es ihr wohl gebühret / und sie es gern hätte / wird sie nicht lang darinnen bleiben / sondern ihr andere Herberge suchen / will derowegen gebühren / daß man sie mit einer solchen Stelle und Wohnung versehe / daß sie sich nicht zu beschweren / noch an etwas Mangel habe. Es darf ihr aber nur ein lediger Stock gegeben werden / der solle wohl eingedeckt seyn / damit es nicht einregne / und sie im Trockenen seyn kan. Und solle diese Versehung gethan seyn / daß ihr Hauß und Wohnung allenthalben vermacht werde / daß sie von Katzen / Mäusen / Kröten / Spinnen / Raub-Bienen / und dergleichen Ungezieffer / sicher seye. So lange der Sommer währet / und daß sie nur Kälte halber fortkommen kan / läst sie ihr die Nahrung sehr sauer werden. Sie ist würdig / daß ihr die beste Gelegenheit im Garten eingegeben / und ein feiner bequemer sauberer Ort für sie so gegen Aufgang der Sonnen / wie sie im Winter oder Frühling aufgehet / daselbst niemand nicht zu viel zu thun hat / und

und daß sie ungehindert seyn und bleiben kan / auserseben werde. Die Stöcke solle man setzen / daß die Flug-Löcher gegen Mittage gewendet werden / doch daß auch Bäume darvor stehen / damit im Sommer die Hitze nicht immerzu auf den Stöcken liegen kan / das Honig möchte wegen allzugrosser Hitze flüßig werden / und schmeltzen / darinnen die Bienen leichtlich ersauffen und umbkommen. Wann auch solcher Garte also gelegen / daß darbey ein klein rein Wasser vorüber fleusst / ist es den Bienen sehr zuträglich und angenehm / denn sie sonsten das Wasser in der Weite holen und zu ihrer Nothdurfft eintragen müssen. Man solle ihnen darinnen kleine Höltzlein und Ruthen legen / darauff sie sitzen und sich deß Wassers bedienen können. In denen Orten / wo auch grosse Wasser vorüber fliessen / und die Bienen darüber fliegen müssen / solle man keine Bienen-Gärten anrichten / dann wann sich die Bienen beladen und schwer von voller Arbeit seyn / so schlägt sie der Wind gar leichtlich darnieder / und müssen alle ersauffen / dadurch die Stöcke sehr geschwächet werden / und weilen der Bienen wenig werden / können sie mit der Arbeit endlich nicht folgen / müssen also einer und der ander eingehen und sterben. Welches also wohl in acht zu nehmen / damit man des verhofften Nutzens nicht verlustigt wird.

Die Bienen-Gärten sollen auch um und um mit Pfälen versetzet oder mit einem guten Zaune / nicht allzu hoch / verzäunet seyn / dann sie gerne allein mit Frieden seyn wollen / damit sie nicht verhindert werden. In stinckenden / faulen und unsaubern Orten will sie nicht seyn / derowegen die Stelle wohl in acht zu nehmen / damit die Bienen-Gärten also angeleget werden / daß die Bienen gerne daselbst bleiben und nicht einige Beschwehrung über etwas haben / dann sie die Unsauberkeit nicht gerne leiden / sondern mit Macht meiden. Wer nun die Biene liebet / und ihr geniessen will / der muß nach ihren Gefallen thun / derowegen man ihnen die säubersten / schönsten Gärtlein eingeben und einräumen solle. Umb die Bien-Stöcke sollen allerhand liebliche Bäume / nicht gar zu hoch / als zum Exempel / Pfirsig / Morellen / Pflaumen / und andere dergleichen gezeudet werden / doch also / daß sie denen Bien-Stöcken nicht zu nahe stehen / und den Bienen im ausfliegen nicht verhinderlich seyn / damit dieselben gleich einen Schatten im Sommer von sich geben / und die Hitze / wie auch gleichfalls im Winter die rauhe kalte Lufft aufhalten / dann so sind die Bäume bey den Beuten sehr nutzlich / auf daß wann die Bienen schwermen / sie sich daran anlegen können / und man sie desto besser abnehmen und in die Beuten verschaffen kan; Wo aber die Bäume sehr hoch / sind die Bienen sehr übel daran zu bekommen / und gehet mit den Einsetzen langweilig zu. In den Bienen-Gärten sollen umb die Stöcke / auch sonsten allerhand schöne Blumen / welche den Bienen angenehm seyn / als Nelcken / allerhand Liljen / Pappeln / Rosen / Klee / blauer Veyl / Saffran / Bohnen / Senff / Mahn /

Mahn / Salbey / Gold-Wurtz / Majoran / Kümmel / Roßmarin / Jsop / Wohlgemuth / Eppich / Quendel / Vogel-Kraut / Schießbeeren / Holler und andere Gattungen von feinen wohlriechenden Kräutern / sonderlich das Bienen-Kraut / so sie vor allen andern Gewächsen sehr lieben / gepflanzet und gezeuget werden. Wann nun also ein sauberes Gärtel angeleget ist / so leget man auf die Erden zwey Klötzer / oder nachdem man viel Bienen-Stöcke zusammen setzen will / zwey eichene lange Höltzer oder Balcken / nicht weit voneinander / dann man die Bienen-Stöcke wegen der Feuchtigkeit / so sich aus der Erden in die Stöcke ziehete / nicht auf die blose Erden zu setzen pfleget / alsdann wird ein Stock neben den andern / also / daß die Beuten alle hintenaus / und die Fluch-Löcher gleich vorne zu gegen den Mittag kommen / auf die darzu gelegten Balcken wohl und gleich aufgesetzt / auch wird zu den Seiten untergelegt / damit sie fein feste stehen / und sie der Wind nicht bewegen oder umbwerffen kan. Etliche aber machen die Flug-Löcher auf die Seiten / nicht allzuweit von der Beute / und setzen nur immerzu zwey Stöcke / die sich zusammen mit den Flug-Löchern schicken / zusammen / soll sich besser zum zeideln und Bienen einsetzen schicken. Manche aber haben das nicht geachtet / sondern zu zwölff und funffzehen Stücke an der Reyhe aneinander hingesetzt / haben mit Lust gearbeitet; Aber das ist darbey in acht zu nehmen / wann man junge Schwärme einsetzet / und daß derer aufeinander zwey oder drey schwärmen / so solle man sie nicht einen neben den andern in die Stöcke / wie sie beysammen stehen / setzen / sie möchten irre werden / und alle zusammen in einen Stock ziehen / da dann der eine Weisel umbkommen möchte / und der Bienen in einem Stock zuviel würden werden. Sondern man solle solche zwey Schwarme weit voneinander setzen / damit sie nicht irre gemacht / und ein jedes Theil seinen Weisel und König erkennen / und ihm zuziehen könne / wie weit aber / solle hernach bey Einsetzung der Bienen gemeldet werden. Je dicker die Stöcke seyn / je besser es den Bienen ist / und kan Winterszeit die Kälte nicht so leichtlich durchdringen / und Sommerszeit die Hitze nicht so bald erwärmen / darvon das Honig bald flüßig gemacht wird. Die Beute solle über sechs Spannen in die Länge / und auswendig in der Breite eine Spanne nicht haben. Jnwendig hinein solle die Beute dritthalben Spannen tief / und gegen den Flug-Löchern zu / in der Breite anderthalb Spannen ausgehöhlet / und auf das schlechteste / als es seyn kan / ausgearbeitet werden. Oben im Haupt wird von Linden-Holtz ein gedoppelt Creutz inwendig mitten wohl vest eingesteckt / darein die Bienen ihre künstliche Wercke anbauen / und das Nest ihrer eingepflantzten Natur ansetzen können / damit es sich halte / und nicht in Grund fallen könne / so pfleget auch der Weisel gleich daselbst seinen Sitz zu nehmen / und müssen ihn die Bienen erhalten. Wann auch der Weisel stirbt / so arbeitet keine Biene nicht mehr / sondern sterben dem

Könige bald nach. Stöcke von Kiefernen Holtze sind am besten / und sollen ein gantz Jahr gelegen und getrocknet haben / damit die Feuchtigkeit des Holtzes ausgezogen wird / dann in feuchten Stöcken das Honig leicht verdirbet / und die Bienen Schaden nehmen / und sollen die Stöcke auf die blosse Erde nicht gesetzet werden / dann sie nicht lange dauern / sondern auf gelegten Höltzern fein wohl erhöhet stehen / damit man sich alle Zeit drum umsehen / dem gern darum aufhaltenden Ungezieffer wehren / und es sonst rein machen kan; dann wo Kröten / Mäuse / Spinnen / Ameisen / und dergleichen Ungezieffer / sich darum befindet / da hat die Biene kein Gedeyen zur Arbeit; Auch solle kein Schwarm aus dem Stocke kommen / so lange sich das Ungezieffer darunter aufhält / darum man oft um die Stöcke schauen solle / dem Unwesen vorzukommen / daß sie nicht einwurtzeln / und das kan gar leicht geschehen / wann man nur um die Stöcke herum Rauten-Zweige zeuget / und unter dieselben einen Scherben mit Wagenschmier setzet. Auch solle man die Stöcke oben wohl eindecken lassen / daß es nicht einregne / oder sonsten der Regen oben im Haupte durch den Kern einsauge / dardurch alsdenn das Honig verschimmeln oder verderben möchte / darvon auch die Bienen sterben müssen / dann das Honig nichts nasses leydet / sondern von aller Unsauberkeit gereiniget und rein gehalten werden solle.

Wie man die Bienen warten solle.

Wann man zum erstenmahl zeidelt um Bartholomäi oder Mariä Gebuhrt / vor Winters / so sihet man bald / welche Bienen (sonderlich was junge Schwärme seyn) starck gearbeitet haben / und ob sie sich auch den Winter über werden erhalten können; welche man nun für schwach befindet / daß sie ihre Arbeit nicht verbracht / dieselben Stöcke solle man zeichnen / und den Winter über etliche mahl darzu sehen / und ihnen was von Honig hinein geben / damit man sie den Winter über erhält / und nicht erhungern lässet. Darum man das Honig nicht gar solle seimen und verkauffen lassen / sondern auf den Nothfall einen guten Theil desselben im Nest in Vorraht behalten / damit man auf solchen Fall den Bienen ihren Mangel ersetzen und sie speisen kan; so ist auch das Honig im Nest viel besser und bequemer / als das geseimte den Bienen zu geben / denn man kan Winters Zeit solchen nur an einen Stecken machen / und ihn oben in das Haupt zu denen Bienen legen / so vertragen sie denselben bald in ihre Arbeit und lediges Nest. Den geseimten Honig aber muß man in Käß-Näpffe thun / und oben darüber kleine Rütgen legen / daß sie darauf gehen / und sich des Honigs gebrauchen können. Es wird aber auch dieser Honig in Stöcken bald allzuhart / daß ihn die Bienen nicht gebrauchen können / derowegen noch der Hönig im Nest der beste ist. Der Specht ist den Bienen ein schädlicher Vogel / welcher im Winter sich gemeiniglich um die Stöcke sehen lässet / und um die Seiten des Beuten-

Brets

Brets den Leim so lange wegschlägt / biß er einen Ritz findet / darein steckt er seine Zunge / die ziemlich lang ist / so tief er kan; Welche Biene er nun damit erreichet / die zeucht er mit heraus / und verzehrt sie. Derowegen hierauf Winters-Zeit gute Achtung zu geben ist / und die Beuten allenthalben wohl zu besehen. Wo nun dergleichen Spuhr gefunden wird / da solle man alsobalden verschmieren und verwahren. Wo auch die Mäuse an die Bienen-Stöcke kommen können / thun sie mercklichen Schaden / fressen ihnen allen Honig auf / daß die Bienen hernach sterben müssen. So man nun die Stöcke offt besichtiget / und einen Schaden unten oder auf einer Seiten befindet / ob der Stock oben zerspalten / und an Beuten grosse Löcher seyn / so solle man alsobald zu den Bienen schauen / ob etwann Schaden geschehen / und die Löcher etwann mit einem Spunde wohl verwahren / oder mit guten Leim dieselbigen verschmieren / daß nichts hinein kommen kan. Die ledigen Bienen-Stöcke sollen Sommers-Zeit im Trockenen gehalten und nicht offen gelassen werden / damit kein Ungezieffer hinein kan / sonderlich die Ameisen / die sind alsdann übel darvon zu bringen; Die Katzen pflegen auch offt in offenen Bienen-Stöcken zu liegen und zu schlaffen / wo nun einmahl eine Katze in dergleichen Bienen-Stocke gewesen / auch nur ein einig Haar darinnen wäre / so kommet keine Biene nimmermehr hinein. Im Mertzen / wann man zum andernmahl zeidelt / solle man die Stöcke fein auskehren / das übrige verschimmelte Nest abschneiden / und um und um die Stöcke allenthalben rein machen / damit die Biene desto besser Lust zu arbeiten und zu bleiben hat. Wenn auch langsame Schwärme nicht viel gearbeitet haben / solle man vor Winters / wann man wieder zu den Bienen sihet / den Stock bis zur Arbeit / und kaum einer Hand breit darvon / alles mit Strohe oder reinen Heu voll machen / damit der Raum im Stock nicht zu groß ist / und die Bienen in dem Stock sich desto eher erwärmen können. Im Winter solle man nur ein Flug-Loch offen lassen / und das andere verstopffen / damit nicht zuviel Kälte in Stock gehen kan / und ist an einem Loch gar genug.

Etliche rahten nicht / daß man die Bienen kauffen solle / derer ihr Weisel und König gestorben / dann sie über ein Jahr hernach nicht leben / sondern sterben. Es rühret aber auch bißweilen daher / weilen sie deß Weisels / der an des verstorbenen Statt gesetzet / und ihre Art und Eigenschafft nicht verstehet / ungewohnet seyn / oder man thut ihnen nicht Vorschub / oder wartet ihrer / wie es billig seyn sollte / nicht recht / alsdann pfleget ein Stock nach dem andern einzugehen. Es ist auch unmöglich / daß die Bienen immerzu leben können / dann es hat fast eine Beschaffenheit darmit / wie mit den Schaafen / daß sie sich ein Jahr vermehren / und das andere Jahr bald wegsterben / es darff ihr nicht viel Ungemach zustehen / so stirbet sie darvon / derowegen man gar genaue Achtung auf sie geben muß / daß sie nicht erhungern / erfrieren / im

Honig ersauffen / daß ihnen das Nest von stetem Rauch nicht allzustinckend/ schwartz und schimmlicht werde.

Item / daß es nicht von oben einregne / davon das Honig auch bald stinckend wird.

Item / daß nicht Maden im Honig wachsen / und sich Spinnenweben hinein zeugen / daß nicht Ameisen oder Mäuse in die Stöcke komen; daß ihnen der Specht nicht schade / oder sonsten einig Leyd zugefüget werden könne.

Wann Sommers-Zeit der Weisel auszeucht / und auf einen jungen König Arbeit suchen muß / wird er leicht von Schwalben aufgefangen / oder fället etwann in das Graß darnieder / daß ihn ein Frosch erschnappet / oder im Regen oder Wasser umkommet / wie der Fälle viel sind / und sich zutragen können / alsdann wird die Biene / wie angezeiget / nicht mehr arbeiten / und erhungert sich selber / daran nun der Hausherr nicht Ursach / sondern es liegt vielmehr an der Bienen mancherley Zufällen. Mulier menstruata solle nicht zu den Bienen-Stöcken kommen / und sich im Bienen-Garten viel um die Stöcke drehen / dann die Bienen darvon verderben und sterben.

Es sollen auch alle ledige Stöcke um Johannis oder zu der Zeit / wann das Schwärmen angehet / und man die Bienen einsetzen will / von aller Unsauberkeit gereiniget / mit einer Schabe fein allen Unflat auf den Seiten / im Haupt / und auf den Fuß abgeschabet / und also die gantze Beut verneuert werden. Alle Spinneweben solle man / so wohl in- als auswendig abkehren / und nicht leiden / dann sich die Bienen gar leicht daran fangen und hangen können. Je reiner nun diß Hauß ist / je lieber wird sie darinnen wohnen / und keine andere Herberge suchen. Wann man auch frembde Bienen erkauffet / solle man darmit gemach thun / und sie im Winter auf einen Schlitten hinweg führen / damit das Nest nicht von dem Haupt herunter falle / und die Bienen erdrücke.

Daß einen die Bienen nicht stechen / ist das beste / daß man sich wohl verwahre / doch stechen dieselben nicht so sehr / wann sie schwärmen / als wann man ihnen das Honig wegnimmet / und daß man ihme die Hände wohl mit Bienen- oder Fenchel-Kraut / oder mit Rauchwercke wohl berauchern lässet / so sollen sie nicht leichtlichen stechen.

Das Graß um die Bienen-Stöcke solle man nicht lassen zu groß wachsen / dann wann die Bienen schwer beladen seyn / und dem Stocke zu wollen / fallen sie gar leichtlich zur Erden / in das Graß / und werden eher sie sich wiederholen und herfür heben können / vom Ungezieffer verzehret.

Etliche lassen ein wenig für den Stöcken die Erden umgraben / und etwann Bienen-Kraut / Majoran / Rauten / oder sonsten wohl-riechende Kräuter hinein setzen / damit also das Graß und das Ungezieffer vertrieben werde.

Wie man eine gute Bienen-Salbe machen solle.

Nimm süssen Land-Wein oder Rheinischen Wein: Item/ alten Meet/ des besten jungen Biers / so fein süsse / thue darunter dürre geriebene Raute/ eine Hand voll Salbey / an der Sonne gedörret / klein geriebenen Zucker/ Zimmet-Rinden / langen Pfeffer / Mosichtrost / Bienen-Pulver / seude es untereinander/ lasse es kalt werden/und rühre es offt um/ damit bestreiche den Stock oben in dem Haupt/ inwendig und auswendig um das Flugloch.

Köstliche Bienen-Salbe / die Stöcke darmit zu schmieren / wann sie schwärmen.

Nimm für 2. Pfenninge Campher / 6. Pfenn. Zimmet-Rinden / 6. Pfenn. Zucker-Candi / 2. Pfenn. Muscaten-Blumen / 3. Pfenn. Johannis-Brod / 2. Pfenn. süß Holtz / vor 1. Groschen Bisam / 2. Pfenn. Nägelein / 3. Pfennige Bibergeil / 2. Pfenn. Aniß-Körner / 2. Pfenn. Eberwurzel / 6. Pfenn. Balsam / 3. Pfenn. Violen-Wurtz / 6. Pfenn. eine frische Muscat-Nuß / die nimm nur halb / 1. Pfenn. weisen Ingwer / alles klein gestossen / und durch ein härines Sieb gerätten / so wird ein Pulver / mache es ein in ein neu gläsern Töpffel / geuß zu erst Wasser hinein / darnach geuß das Wasser aus / thue etwann zwey Löffel voll rein gescheimten Honig hinein / geuß ein halb Mösel Rheinischen Wein darauf / rühre es durcheinander / darnach des Pulvers mehr als halb hinein gethan / rühre es wieder mit einem Löffel durch-einander / und letztlich geuß auch den Balsam hinein / rühre es wieder wohl / so zeucht es sich fein durcheinander / du kanst es 20. Jahr behalten. Wann man es alle Jahr mit frischem Wein anfüllet / setze es an einen Ort / da es nicht zu warm und zu kalt stehe / und ja nicht gefriere / halte es rein / und laß kein unrein Weib darzu kommen / darnach thue Kreiden oder Mößricht / fein klein gerieben / darein / und bestreiche die Stöcke inwendig mit Ruß / und salbe sie / wie gesagt ist.

Andern Theils Achtes Buch/
I. Von Waldungen. II. Von nöthiger Wissenschafft der Reisenden.

CAPUT I.
Von der Holtzung und Holtz-Warte.

Nachdeme wir nun bißhero von dem Garten-Bau und Weinbergen/ so viel die Kürtze leiden wollen / jedennoch was einem Hauß-Wirth darvon zu wissen höchstnöthig / gehandelt / und was bey ausgehender Herbst-Zeit mit dem Obst-Kuchen-Kräutern und auch von andern

Garten-Früchten und Wein-Bau vorzunehmen erfordert / besehen / wollen wir uns nun auch gleichsam bey bevorstehenden Winter in die bergichte rauhe Höltzer und Wälder / um Holtz zu holen / begeben / und auf das kürtzeste besehen / was uns zu wissen höchst-nöthig seyn möge.

Wer aber in der Holtzung etwas rechtes erfahren und erlernen will / der nehme / nach Coleri Meynung / die Heyden-Reuter / Holtzhauer / Bauers-Leute / und andere Holtz-Würmer / die ihre meiste Zeit in den Wäldern zubringen / und täglich damit umgehen / zu Rathe / da wird er wohl mehrern Bericht darvon bekommen können. Dann weil sie solche Sachen täglich in Händen haben / und ohne Unterlaß damit umgehen / so kan man von solchen Leuten viel erfahren und lernen / das andere nicht also wissen und verstehen / welches man dann ihme hernach zu Nutz machen und aufzeichnen solle. Weil aber einer offt so / der andere aber anderst darvon redet / muß man sich daran nicht kehren / sondern beydes wohl beobachten und aufzeichnen / das Werck alsdann selbsten in die Hände nehmen und einen Versuch thun / so wird ihme alsdenn die Erfahrung schon selbst weisen / wer recht oder unrecht hat / dann die eigene Erfahrung muß / wie ein jeder selbst erachten kan / alles lehren und anweisen. Es wollen aber etliche bey den Lateinern dem Wald seinen Namen von der Stille oder Stillschweigen herleiten: andere aber aus der Griechischen Sprache / von dem Wörtlein ὕλη, so einen Zeug oder Materie bedeutet; Weilen man aus dem Wald / wann die Bäume zur rechter Grösse erwachsen / allerhand Zeug zum Brennen / Gebäuen / Schiffen / Pfählen / Wägen und dergleichen haben und holen kan.

Wir handeln allhier von wilden Höltzern und Wäldern / welche an sich selbst und ihrer Natur halben keines Pflantzens und Bauens bedörffen / auch durch keinen Fleiß noch Mühe sich bezähmen lassen / als da seynd die hohen Tannen / Fichten / Wasser-liebende Erlen / Schatten-reiche Eschbäume / oder Aschen / Frucht-tragende Buchen / glatte Linden / grüne Elbenbäume ꝛc. So solle nun eine jedere Statt / Dorf / Volck / und Land / vor allen darauf bedacht seyn / daß es gute Holtzung habe / nicht allein darum / daß sich das Wild darinnen bergen und wohnen kan / sondern auch / daß man allezeit frey Brenn- und Bau-Holtz habe / und allerley Gebäue / Häuser / Schiffe / Brucken / Wagen-Wercke / Hausgeräht e / und was man sonsten zu allerley Handthierung und Nahrung bedarf / daraus holen und nehmen kan / dann dieses haben auch vor Zeiten die vornehmsten Römer gethan / wie Virgilius sagt:

Si canimus silvas, sylvæ sunt consule dignæ.

Wie man aber Holtzungen / da an etlichen Orten dieselben vergangen / und verwüstet worden / wiederum zeugen solle / da muß man zum Theil die Heiden-Leute umfragen / es wird aber auch zum Theil hernachmahlen etwas hiervon gemeldet werden / wie man dann auch bey unterschiedlichen Scribenten / als

aus

aus Colum. lib. 5. cap. 5. & 6. Pallad. lib. 1. cap. 6. im Februario, cap. 25. Const. lib. 2. cap. 3. Conrad. Heresbach lib. 2. de ruſt. Petr. de Crescentiis, und anderen mehr. Etliches wird / wie Colerus berichtet / geſäet / als das Kühn-Holtz / wann man den Saamen aus den Kühn-Aepffeln driſchet / und ſäet / das wächſet gerne auf dürren ſandichten Boden.

Alſo hat auch das Tannen-Holtz ſeine Tann-Zapffen / darinnen ſein Saamen iſt / und will daſſelbe Holtz einen bergichten ſtarcken Boden und Erdreich haben / wie auch Virgilius Eclog 7. zeiget.

Fraxinus in ſylvis pulcherrima ; Pinus in hortis,
Populus in fluviis, Abies in montibus altis.

Alſo haben auch die Bircken ihren Saamen bey ſich.

Der Tannen-Saamen fällt alle Jahr von ſich ſelber aus / bisweilen thut ers in einem Jahr nicht / da muß man ihn unter der Tannen auflesen / er will nicht tief eingeſäet ſeyn / wann er nur mit den Spitzen die Erden erreichet / ſo gehet er alsbald im April auf. Sonſten aber iſt es ein ſtarcker Saamen / wie man auch am Geruch wohl mercken kan / er giebt gut Oel / das man offt ſehr trefflich unter die Salben gebrauchen kan.

Die Fichten haben auch ihren Saamen / den man in Fichten-Zapffen findet / das auch ein lang gerade und dick Holtz / und offt höher und dicker / dann die Tannen / wächſet / iſt ſchier wie eine Tanne / und hänget die Zweige unter ſich / die ſind etwas gelblicht / daraus fleuſt ein verborgen Hartz oder verborgen Pech / oder Schaum-Pech / das brauchen die Barbirer und Bader ſehr zum Wunden heilen / dann es iſt ein heilſam Ding.

Gemeiniglich aber läſſet man / wann man ſolch Holtz abhauet / etliche hohe Tannen / Fichten und Bircken ſtehen / daß ſich der Ort ſelber wieder beſaamen kan. Alſo thut man auch mit dem rothen Eiben-Holtz. An etlichen Orten findet man groſſe Wälder / da eitel Eichen / eitel Tannen / eitel Caſtanien / eitel Buchen / eitel Pappeln / und dergleichen Bäume mehr innen ſtehen.

Item / Weiden und ander Geſträuch / die man zum Theil ſetzet / zum Theil ſäet / zum Theil von der Natur und Eigenſchafft eines jeden Erdreichs heraus wachſen / das ihme alles ein guter Hauß-Wirth zeugen / oder da ers zuvor hat / mit Fleiß und guter Beſcheidenheit warten und erhalten ſolle / daß es ja nicht abgehe.

Etliches Holtz muß man auch ſetzen / dann da muß ein guter Hortulanus mercken: Ein jedes Holtz / Kraut oder Wurtzel hat ſeinen Saamen / oder wurtzelt ſich ſelbſten / oder muß geſteckt oder geſetzt werden. Als zum Exempel / das ſüſſe Holtz wird geſetzet / darnach wurtzelt es ſich ſelbſt in die Erden / und breitet ſeine Wurtzeln weit aus.

Groſſe Tannen-Bäume / das iſt eine ſonderliche Species, die man meinſten

sten Theils zum Bauen brauchet / und machet Schindeln und Bretter zum Bauen daraus / und was ungeschlacht ist / das brauchet man zum Scheit-Holtz / und solle offt ein Baum wohl zwantzig Klaffter Holtz mehr und weniger geben. Ihr Saamen ist / daß sie Tann-Zapffen im Gipffel haben / die wachsen alle über sich / also / daß sie das unterste Ende zu oberst kehren / und sind gar grün / bleiben auch also. Im Michaelis-Monden / der voll ist / so fället der Saamen aus mit Schaalen und allem / und hat ein jeder Saame gleichwie einen Flügel / fast wie die Zweyfalter / daran hänget der Saamen / und wenn es windig / so fleugt er herunter vom Baum / gerade als ein Poltz herunter fället auf die Spitze / und bleibet also stehen / und wächst stracks über sich. Darum darf man ihn nicht stecken / er wächst ganz von sich selber auf / wann man den Saamen entzweyzwickt / so findt man darinn den Stamen deß Baums / daß er darinnen heraus über sich wächst / und wird hernach ein solcher grosser Baum daraus. Worvon wir hernach mehrers melden wollen.

Das Fichten-Holtz hat fast überall eitel Zapffen / aber sie hangen unter sich / die sind röthlicht / wann sie noch klein sind / darnach werden sie grün / letzlich wann sie gar reif sind / so werden sie Bäume. Aber im Mertzen / wann die Sonne empor kommt / so thun sie sich auf / und fällt der Saamen heraus / und hat auch Flügelein wie die Tannen / allein kleiner / aber die Zapffen bleiben daran hängen / biß sie gar alt werden / und thun sich wieder zu. Wann der Saame heraus gefallen ist / und gar wieder schlecht wird / bringet er alle Jahr wieder Saamen / biß er gar alt / und endlich vom Winde abgeworffen wird. Wann er viel Zapffen hat / so nehmen ihme die Zapffen das Pech / welches am Baum über sich steiget / so bekommen die Steiger nicht viel Pech / darum sehen sie es nicht gerne / wann es viel Zapffen hat. Wann er abfällt / so fällt er auch auf die Spitzen / und bleibet also stecken / und kriegt unten eine Wurtzel / wie das Tannen-Holtz / man darfs nicht säen.

Kühn-Holtz pflegt man sonsten Fichten zu nennen / Kiefern oder Kühn-Feren / dann es gibt viel Hartz oder Pech / und ist voller Fettigkeit / wächst gern in sandichten Oertern / wie die Tannen.

Die Fichten / Kifern-Baum / Zirckel- und Lerchen-Baum / führen viel Kühn und Hartz bey sich / und seyn fast einerley Art / nur daß sie durch die Höhe / Stärcke / Blätter / Zärte / Fettigkeit und Rinden unterschieden werden. Statius sagt:

Der Fichten-Baum ist schier
Der Wälder schönste Zier.

Dieser Baum wächset sehr hoch / ist dicht / und hat einen gar fetten und hartzigten Kern oder Marck. Trägt dreyerley Frucht / eine die zeitiget / die andere so das andere Jahr erst reiff wird / und dann die dritte erst blühet. Wächset gerne auf Bergen / und wird auf denselbigen viel grösser und

stärcker /

stärcker / als auf der Ebene / oder in freyen Feldern. Wann der Nord-Wind wehet / so thränet dieser Baum. Man hat aus täglicher Erfahrung / daß / wann die Wurtzel dieses Baums / (deren er nicht mehr als eine hat) gantz voll Kühn wird / so nicht selten geschiehet / so stehet der gantze Baum ab; dann wann dieses Fett und Hartz den Weg verschliesset / so kan die Nahrung ihren Gang in dem Baum und Aesten nicht mehr haben / und muß also / wie etwann auch zu Zeiten denen Thieren wiederfähret / in dem allzuvielen Fett ersticken. Diese Würtzeln graben die Kohlenbrenner aus / und sieden oder kochen Pech / Wagen-Schmier / und Hartz daraus.

Das Kifern- oder Kühn-Holtz ist absonderlich auch in der Braustätte sehr dienlich / unter den Kessel zu gebrauchen / weilen es gar gerne brennet / wiewohlen es einen starcken und dicken Rauch giebet; zum Maltz-dürren aber taugt es nicht / aus eben denen Ursachen / so bey den Bircken-Holtz beygebracht worden. Aus dem untersten Theil dieses Baums macht man mit leichter Müh und Arbeit gute und dauerhaffte Dach-Schindeln / auf solche Dächer / die keine sonderbare Gefahr von Feuer haben / dann sie können wegen des vielen Hartzes allerley Wetter und Gewitter ausstehen. So seyn auch die Bretter von diesem Holtz / wann sie zu rechter Zeit und Monden-Schein gefället werden / den Schreinern und Tischlern zum Furnieren / Schweiffen-Einlegen / und dergleichen Arbeiten / sehr dienlich / dann sie lassen sich wohl arbeiten / schneiden / palliren und glätten / haben schöne Wasser und Adern.

Von dem Aspen- oder Pappel-Baum.

Dieser Baum beweget sich mit seinen Blättern allezeit / auch wann die Lufft gantz Wind-still ist / dahero auch das Sprich-Wort entstanden: Unbeständiger seyn als ein Pappel-Blat / oder: Dieser oder jener zittert wie ein Aspen-Laub. Ist vor Zeiten ein Sinn-Bild Tags und Nachts gewesen / wegen der Farbe an Blättern / dann einer Seits seyn sie gantz weiß / auf der andern aber schwärtzlicht oder braun-grün. Dieser Baum richtet sich nach der Zeit / indeme die Blätter nach der Sommer-Sonnen-Wende ihren Stand enden / und das unterste oben kommet / worbey die Bauers-Leute die Sonnen-Wende bemercken. Dahero wird er auch bald der weisse / bald der schwartze Pappel-Baum genennet. Er wächset sowohl in warmen als kalten Orten / wird endlich sehr hoch und alt / sonderlich wächset er wohl am Wasser / wie der Poet saget.

Vitruvius sagt / dieser Baum habe einen gemäßigten und etwas erdhafften Safft bey sich / dahero sich das Holtz zu mancherley schöner Arbeit / sonderlich auch wegen seiner schönen weissen Farbe / wohl schicke und leicht arbeiten lasse. Es giebt auch überaus schöne Furnier-Tafeln / so sehr länglich / anders Holtz-Werck und Arbeit darmit auszuzieren und zu bekleiden. Zu den Häu-

sern / die mit Leim und Schlier-Werck sollen gemachet werden / ist kein Holtz besser / als dieses / zu gebrauchen / weilen es sehr leicht / auch den Letten und Feuchtigkeit gern annimmt und hält. Eben aus solchen Ursachen wird es auch zu den Bühnen oder Ober-Böden in Schaaf- Pferd- und Küh-Ställen / wie auch Korn-Häusern / wo solche Böden mit Letten sollen übertragen oder geschlieret werden / nutzlich gebrauchet. Das Pappel-Holtz ist auch sehr gut zu dem Maltzdürren.

Von Eschen- oder Asch-Holtz.

Eschen- oder Aschbaum / so von Homero mächtig heraus gestrichen wird / auch wegen deß Achillis Spieß berühmt ist / ist ein sehr ansehnlicher schöner Baum / das Holtz ist leicht / lässet sich gar leicht zu mancherley gebrauchen und arbeiten / wegen des vielen Safftes / so es bey sich führet / wann aber der Safft verzehret / und das Holtz dürre ist / so ist es starck und dauerhafft. Wie Statius bezeuget / so will dieser Baum einen feuchten Boden haben.

Der Esche-Baum /
Liebt feuchten Raum.

Neben dem Ulmen- und Pappelbaum / ist das Esche-Laub den Schaafen und Geissen im Sommer grün / im Winter aber aufgedörrt ein angenehmes Futter.

Das Täfel-Werck von Eschen-Holtz wird hoch gehalten / nicht allein / weilen es wegen der schönen weißlichten Adern wohl ins Gesicht kommet; sondern auch weilen der Wurm ihme keinen Schaden thut. Aus diesem Holtz wird auch viel Hausgerähte gemachet / als Tische / Stühl / Sessel / Becher / Teller / Bett-Läden / ꝛc. Diese zwar / weilen keine Wantzen in dieses Holtz kommen / jenes aber / weilen es keinen Gifft leydet.

Es findet sich auch eine sonderbare / natürliche / innerliche Krafft und Widerwärtigkeit in diesem Baum / wider die Schlangen / und wie Plinius meldet / so ist dieser Baum denselbigen so zuwider / daß / wann sie eingefangen / und mit Eschen-Laub und Gesträuß gantz umringet werden / sie eher durch das Feuer / als in den Schatten eines Eschenbaums sich begeben werden. Ja es wird auch die Schlange nicht in den Morgen- und Frühe-Stunden dieses Baums / ob er schon sehr lang und von dem Baum entlegen / sich begeben.

Diß ist auch ein rechtes Wunder in der Natur / daß der Eschebaum nicht eher blühet / biß die Schlangen im Frühling aus ihren Löchern herfür kriechen / auch seine Blätter nicht ehender abwirfft / biß sie sich wieder in ihre Löcher verkriechen und verbergen.

So ist auch Wunder-würdig / was von diesem Holtz und seiner Krafft / zur Zeit des Frühlings Sonnen-Wende / und bey aufgehender Sonne gesaget / zugleich auch von der Erfahrung selbsten bezeuget wird / daß es grosse

Krafft

Krafft habe / wann es zu solcher Zeit wird geschnitten / die Wunden zu heylen / wann sie nur mit solchem Wund-Holtz offt gerieben werden.

Von eines jeden Baumes Eigenschafft / Gebrauch / Krafft und Nutzen.

Es ist ja billich / ehe dann wir von dem Holtz-fällen und desselben Erhaltung handeln / daß wir zuvor auch etwas von unserer Landes-Art Bäumen / deroselben Natur / Eigenschafft und täglichen Gebrauch bey der Haushaltung etwas bemercken / darmit ein curieuser Hausvatter auch wisse / wie und zu was ein und andere Art Bäume zu gebrauchen / auch nutzlich anzuwenden.

Wir wollen aber unter allen solchen Bäumen nicht vergebens der gleichsam mit ihren grünen Blättern und Aesten gefiderten Tannen den ersten Platz und Stelle gönnen; dieweilen die Tanne wegen ihres so viel- und mannigfaltigen Gebrauchs und Nutzens halber sehr berühmt / und an der Höhe / Grösse und Ansehen dem Cederbaum nicht viel nachgiebet / auch in Schrifften und Historien kein Baum fast berühmter und bekannter / als dieser seyn mag / und solle den Nahmen von Lateinischer Sprache daher haben / daß sie von der Erden fast biß in die Wolcken aufsteiget und wächset / wie dann das Sprichwort nicht vergeblich lautet: Die Tanne hat sich keines Weges zu beklagen / wann die Cedern fallen / sondern sich vielmehr zu erfreuen / daß sie deroselben Stelle vertretten könne.

Der gantze Tannenbaum ist schön anzusehen / er hat ein immer-grünendes Haupt / starcke Füsse / oder Wurtzeln / mit dicker Rinden versehen / jedoch wann nur ein wenig rings herum abgeschälet wird / so stehet deswegen der gantze Baum darvon ab. Die Tanne stehet viel lieber im Schatten / als im freyen Felde und an der Sonnen.

Die Tannen aber / so in morastigen und sumpfigten Orten wachsen / taugen nicht wohl zu den Gebäuen / brauchen und erfordern gantz keiner Wartung / werden auch / wegen ihrer Länge und Stärcke / sonderlich zu dem Schiff-Bau / zu Mast-Bäumen und Segel-Stangen / gebrauchet.

Der Tannenbaum hat vortrefliche Adern und Holtz / führet nicht viel grobes Erden-Safftes / dannenhero er auch sehr leicht gegen andere Bäume ist / kan gleichwohl überaus grosse und schwere Last tragen / gibt sich nicht / sondern dauret beständig aus; und will Plinius, daß bey einem Hauß-Bau kein Holtz besser / als das Tannen-Holtz / trägt seine Last sehr wohl / wann es auch über zwerg gelegt wird / bricht auch nicht leichtlich / und mehr aus Fäulung / und wann es wurmstichig wird / als aus eigener Schwachheit / wie dann solches denen wohl bekannt / die mit Tannen-Holtz umgehen / und selbiges verarbeiten.

Die Tannen-Rinden oder Schelffen / wissen die Bauers-Leute gar wohl und nutzlich zu gebrauchen / sie machen Körbe / Ziegel und Dächer darvon / und verwahren darmit die Immen-Körbe und Stöcke wider alle Schlagregen.

Das obere Theil der Tannen / wo die Zweige und Aeste anfahen / ist stärcker / als der untere glatte Theil.

Die Tannen geben auch gute Bretter / Tielen / Latten / Ober- und Unter-Boden / Taffel-Wercke / Bettstätte / Tische / Stühl und Bäncke / Tröge / und andern Hausraht. Auch kan man sie sonsten im Bauen zu vielerley gebrauchen / ingleichen dienen sie auch zu Rinnen / Teicheln / Wasser-Brunnen / und was sonsten unter der Erden gemachet und gebauet wird / so wohl wegen ihrer Länge / als auch Langwierigkeit und Dauerhafftigkeit.

Das Tannen-Holtz ist auch eines von den klingenden und thönenden Höltzern / wegen seiner Dünne / Lüfftigkeit / und Hartzes / weswegen es auch das Feuer am geschwindesten fasset / und absonderlichen zu dem Brauwesen sehr dienlich. So seyn die Tannen auch / wegen ihrer Leichte / Stärcke / und weilen sie sich wohl spalten lassen / zu den Schindelmachen am allertauglichsten.

Die rothen Tannen kommen den weissen Tannen sehr nahe und gleich / also / daß auch die Wald- und Zimmer-Leute offtmahls betrogen werden / und solches Holtz nicht wohl auseinander erkennen.

Es führen auch die Tannen ein herzliches Fett / Safft und Hartz zwischen den Rinden / so von vielen betrüglichen Krähmern manchesmahlen für Terpentin verkauffet / und unter selbiges vermischet wird. Als die Griechen zehen Jahre die Statt Troja bekriegt und belagert hatten / und doch mit Gewalt nicht erobern konten / haben sie endlichen ein grosses höltzernes Pferd machen lassen / darein sich die vornehmsten und behertzesten Kriegs-Obristen verstecket / dasselbige liessen sie im Lager stehen / brachen auf / und zogen von der Statt ab / da die Trojaner meynten / der Feind wäre gar hinweg / und glaubten / wie sie berichtet worden / als hätten die Griechen solches Roß den Göttern zu Ehren und zur Gelübde da gelassen / darmit sie desto glücklicher über Meer wieder heimkommen möchten / zogen sie aus der Statt / und wolten das Roß hinein führen; Solches war aber dermassen groß / daß sie das Thor weiter an der Mauer aufbrechen musten / damit sie es hinein brächten. In der Nacht aber / da Jedermann in der Statt in höchster Sicherheit toll und voll ware / (dann sie hatten mit dem grossen Roß wohl ihre letzte Kirch-Weyh gehabt) da stiegen die im Roß verborgene Krieges-Obersten heraus / gaben den andern ihren Gesellen ein Feuer-Zeichen / die fuhren aus einer Insel wieder herbey / und nahmen also die Statt ein / verbrennten dieselbige / und verstöhrten sie zu Grunde. Solches grosse höltzerne Roß nun / dessen Virgilius lib 2. Æneid. gedencket / ist von Tännen-Holtz gezimmert gewesen / dannenhero es Propertius und Politianus das Tännene Roß nennet.

Coleri Anweisung / den Tannen-Baum zu zeugen und zu pflanzen.

Die Tannen-Bäume (Abietes, spricht er / pflantzet man im Mertz-Monat /

nat/ und müssen mit der Wurtzel ausgezogen werden. Man setzet solche nicht tief/ hauet sie auch nicht ab/ so gerahten sie am besten.

Mercke auch weiter von Tannen / daß man sie also zeuget / man suchet und findet den Saamen in den Tannen-Zapffen / die aber auf den Tannen wachsen und abfallen/ die lieset man nur unter den Tannen auf / schneidet sie entzwey/ und lieset den Saamen/ der ziemlich groß und grob ist/ heraus/ und säet ihn/ auf den Bergen wachsen sie gerne / es ist ein schöner/ gerader/ hoher Baum/ und haben die Zweige/ rami, oder brachia, oder frondes abietis, ihre grün-stachlichte Spitzen auf beyden Seiten.

Um Mitfasten sollen die Kühn-Aepffel abgebrochen/ und nachmahls auf Horten geschüttet/ und an Oefen/ die ziemlich warm sind / gesetzet und also trocken gemachet werden/ wann solches geschehen/ solle man die Aepffel rühren / und mit einem Knittel/ biß sich der Saame selbst heraus gibt/ schlagen.

Etliche legen die Kühn-Aepffel auf einen Lacken / (Tuch) in dem Back-Ofen/ aber man muß es nicht zu sehr dörren lassen/ daß ihnen die Krafft nicht zu sehr entgehe.

Wann man es säen will/ muß man zuvor den Saamen in der Hand reiben/ daß ihme die Federlein abgehen/ die er am Rande umher hat / wann der Saamen nicht recht zugericht ist/ so gehet er nicht leichtlich auf/ der Back-Ofen muß laulicht seyn / daß man nur eine Hand darinnen leyden kan / damit die Kühn-Aepffel auskeimen und auf die Lacken fallen können.

Etliche legen die Aepffel auf den Söller / bis sie aufkeimen / und der Saame heraus fället/ das halte ich vor besser.

Der Acker solle zur Saat/ wie Colerus will/ mit einem Pfluge/ doch nicht zu tief/ aufgerissen/ und die Forchen zimlich weit voneinander gemacht werden.

Der Saame solle mit etwas mehrerm Sande/ dann desselben Saamens ist/ vermenget/ also in Acker noch auf das dünneste gebracht und gesäet werden.

Da auf solchen Acker kein Heiden-Kraut darauf gestanden oder gewesen/ mag der Saamen untergeeget/ da aber Heiden-Kraut darauf gestanden mit einem ziemlichen Busche / durch ein oder mehr Pferde untergebracht werden. Obgleich diß Unterbringen gar nicht geschehe/ solle es ohne das gleichwohl geschehen im Wachsen.

In zwey drey Jahren solle so groß Holtz wachsen/ daß sich ein Haaß darunter verbergen kan. Darnach wann es höher empor kommet / lasse man immerdar fein mehlig von unten auf die Zweige oder Reusser abnehmen/ so streckt sich der Baum fein in die Höhe / und wird groß / wie andere gemeine Bäume / man kan sie auch / weilen sie noch klein seyn / ausgraben / und fortsetzen/ wie andere Bäume.

Im Lande zu Meckelnburg (schreibt Colerus) seye auf solche Weise viel Kühn-Holtz gezeuget worden. Hier ist auch zu mercken/ daß im Winter

ein jegliches Holtz bis auf das Hertz gefrieret/ darum ist es auch übel zu arbeiten/ dann im Sommer/ wann es nicht gefroren ist/ so zerschlägt man eher zwey Stücke/ dann im Winter eines/ darum lassen die Leute des Winters nichts zimmern.

Des Holtzes und der Wälder Nutz ist groß/ dann da haben die Fürsten und Herren ihr Viehe und Wild darinnen/ und haben auch die Wälder ihren Namen sonder Zweiffel von Wild. Item/ ihr Feder-Wildpret/ die Vögel. So lässet auch der gemeine Mann sein Viehe darinnen weyden.

In Summa/ die Lust und Nutzung der Holtzung ist groß/ man braucht sie zu GOttes Ehren/ und seines Nächsten Nutz und Beförderung/ für welche Gaben dem lieben GOTT höchlich zu dancken.

Vom Flieder-Holler- oder Hollunder-Baum.

Der Flieder- oder Holder-Baum wächst gern an den Wassern/ die Zacken haben inwendig viel Marckes/ er träget erst Knöpffe/ da die Blumen auskommen/ die dann abfallen/ darauf erstlich grüne hernach schwartze Beerlein folgen. Er blühet vor St. Johannis Tage/ und bringet seine Beerlein meistens im Ende des August-Monats.

Nun wollen wir auch sehen/ was man gutes von diesem Baum/ zur Erhaltung menschlicher Gesundheit/ haben kan: Der Flieder- oder Holder-Baum ist zwar ungeacht/ so ungeacht er aber ist/ so herzlich und fürtrefflich ist er auch von grosser Krafft/ welches wir nur mit wenigen berühren wollen. Als: Erstlich distilliret man ein Wasser darvon/ so in der Medicin sehr herzlich und nöthig ist/ es verkühlet/ purgiret und treibet aus die Wassersucht. Zweytens/ machet man auch Holder-Oel und Holder-Eßig/ so man die Blumen treugt/ und in Oel oder Eßig thut. Drittens/ Holder-Eßig mit einem vierten Part eines Lothes Venedischen Theriacks eingenommen/ und warm darauf zugedecket/ bis man schwitze/ vertreibet Fieber und Pest. Viertens/ die jungen Flieder-Sprossen geschabt in Eyer-Kuchen gebacken/ und gegessen/ purgiret und treibet alle Feuchtigkeit und Schleim aus dem Leibe/ die Blätter gestampft/ und auf Geschwulst gelegt/ vertreibet sie. Fünfftens/ sie sind auch gut auf das Podagra. Sechstens/ den mittelsten Bast von der Wurtzel gesotten/ und darvon getruncken/ purgiret mächtig/ und treibet das Wasser von den dicken Bäuchen und die Wassersucht. Siebendens/ die Blumen in süsser Milch gesotten/ und getruncken/ und den Flieder aufgelegt/ zwischen zwey Tüchern auf den Ort/ da die Rose ist/ des Abends/ als man schlaffen gehet/ es thut sehr wohl. Achtens/ ein Fuß-Bad von Flieder-Beeren ziehet das Böse aus den Füssen.

Weilen wir etliche Tugenden des Holder- oder Flieder-Baums erwähnet/ so wollen wir auch darbey fügen die Krafft des Holder-Musses oder sonst insgemein genannten Holder-Latwergens.

Ein

Ein vornehmer Fürst verirrte sich auf der Jagd von den Seinigen/ und kam also allein in einen dicken Wald / da er nun in solchem lang und breit herum geritten hatte / gelangete er endlichen an eine kleine Bauern-Hütte/ vor welcher Thür er einen alten Eiß-grauen Mann weinend fande. Der Fürst fragte die Ursach seiner Thränen / und bekam vom Alten zur Antwort: Weilen mich mein Vatter so sehr geschlagen hat / der Fürst hierüb er sich verwundernde/ daß ein solcher Greiß noch einen Vatter hätte / und zwar annoch von solcher Krafft / einen andern zu schlagen / fragte die Ursachen / warum er wäre geschlagen worden? Der Greiß antwortete wieder/ darum / weilen ich meines Vatters Vatter/ als meinen Groß-Vatter/ den ich auf einen andern Ort setzen wolte / auf die Erden fallen ließ. Der Fürst bestürtzte hierüber noch mehr / und kriegte Begierde / diese überalte Leute zu sehen / und selbst mit ihnen zu sprechen / gienge darauf in die Hütte / und fande in der That / was er kaum glaubte. Er fragte sie um ihre Speise / darvon sie so lange lebten/ sie antworteten: Unsere Speisen sind Brod/ Butter und Käse / und die Wurtzeln / so GOTT wachsen lässet. Das einigste Mittel aber ihrer Gesund-Erhaltung / hielten sie zu seyn die reiffen Holder-Beere / die sie jährlich sammleten / den rothen Safft darvon presseten / selbigen kocheten/ und also bey dem Brod gebraucheten / dieses hielten sie für das Mittel ihrer Gesundheit und grossen Alterthums. Unter diesen Reden kamen des Fürsten Leute/ und unternahmen das Gespräche / welche sich aber auch nicht minder als der Fürst verwunderten / daß sie solche Greissen-Häupter beysammen sahen.

Es ist auch diß jetzt bey vielen annoch im Gebrauch / die Holder-Blüh und Beeren zu sammlen / den Safft darvon zu kochen / und mit Specereyen zu bereiten / also zu gebrauchen / und auff dem Brod zu essen.

Die Flieder- oder Holder-Knöpffe / ehe sie blühen / mit Saltz und Eßig eingemacht / und als Cappers gegessen / sind gesund / und purgiren den Leib sehr sachte.

Vom Wacholder-Baum.

Der Wacholder-Baum oder Staude / weil er eher in Wäldern als in Gärten anzutreffen / liebet einen steinigten Boden / solle er anderst wohl gehalten seyn. Je mehr dieser Baum von Wind und Frost durchtrieben und geplaget wird / je grösser und schöner wächset er auch. Insgemein ist er ein kleiner niedriger Baum / wächset auf Hügeln / auch wohl in der Ebene / hat schmale Blätter / die allezeit grün bleiben; Die Beerlein werden erst im andern Jahr reiff / sie sind warm und treug von Natur / das Holtz ist lieblich von Geruch / und gesund zu brennen.

In Lateinischer Sprach wird dieses Gewächse Juniperus genennet: und wollen etliche/ es habe diesen Nahmen daher bekommen/ weilen es immer

junge

junge Beere nebenst der zeitigen Frucht habe/ solcher Meynung aber nach/ wäre der Nahme mehr Teutsch als Lateinisch.

Es bringet aber zwar/ wie gedacht/ dieser Baum allezeit zwey Jahr zu/ mit der Zeitigung seiner Frucht/ da immer eines Theils Beer zeitigen/ andere aber darneben erst wachsen und herfür kommen. Die Teutschen nennen es Wacholderbeer oder Weckholder/ etliche heissen es Wegholder/ weilen es allenthalben am Weg in den Wäldern wächset. Man nennets auch Kranwet-Stauden. Insgemein heissen die Früchte Wacholder- oder Kranwet-Beere/ weilen die Kranwets-Vögel denselben sehr nachfliegen/ sie gerne essen/ und auch trefflich fett darvon werden.

Zu Sagunt/ in Hispanien/ solle vor Zeiten ein heydnischer Tempel der Abgöttin Diana geweyhet gestanden seyn/ dessen Balcken aus der Insul Zazyntho dahin geführet worden/ welche von Wacholder-Holtz gewesen/ und wie man vorgegeben/ solle solcher Tempel wohl 200. Jahr vor der Zerstörung der Stadt Troja dahin seyn gebauet worden/ und ist auch daselbst in der Stadt gestanden/ als Hannibal dieselbe eingenommen/ und desselben als eines geweyheten Tempels verschonet/ da dann zur selben Zeit die Wacholder-Balcken auch starck und unverletzt gewesen/ und solcher Rechnung nach/ hätten sie über die 1000. Jahr gewähret.

Sonsten werden auch von Wacholder-Holtz schöne innwendig verpichte/ mit gutem Gewürtz bestreuete Trinck-Geschirr/ Becher/ Pirckenieyer/ Fäßlein ꝛc. gemachet/ daraus dann das Getranck/ sonderlich das Bier/ sehr lieblich zu trincken. Das Wacholder-Holtz giebt sonsten auch einen fliessenden Gummi/ welchen man trocknen Vernix nennet/ und hat selbiger in Lateinischer Sprach den Nahmen Vernix, weilen er gemeiniglich zur Frühlings-Zeit durch den Thau also grünet und zusammen gezogen wird; dann Ver, heisset bey den Lateinern der Frühling/ und ist Vernix so viel als Frühlings-Thau/ weilen dieser Vernix gemeiniglich im Frühling heraus getrieben/ oder im Sommer erst vollkommen wird.

So man nun zu solchen trocknen Wacholder-Gummi das Lein-Oel thut/ so wird alsdann fliessender Vernix daraus/ wie ihn die Mahler gebrauchen.

Haddich/ Attich.

Diß ist ein Strauch und eine Art von Fliedern/ wächst aber nicht so hoch/ und vergehet der Strauch alle Jahr/ die Wurtzel aber spriesst jährlich wieder aus/ hierauf wachsen eben auch solche Beerlein/ als auf dem Flieder-Baum. Haddich und Fliedern sind beyde warm und treug/ purgiren und vertheilen. Die junge Sprossen und Blätter im Frühling als ein Muß gekocht und gegessen/ ist sehr gut und gesund/ und erweicht den harten Leib. Haddich gesotten/ und darvon getruncken/ vertreibt die wässerichte Feuchtigkeit im Leibe; Die Wurtzel gesotten/ und darvon getruncken/ ist das beste

Reme-

Remedium vor die Wassersucht. Die Blätter gesotten/ vertreibt und stillet den treugen Husten/ und ist gut vor einen geschwollenen Hals. Das Kraut zerknirscht/ und auf das Podagra geleget/ stillet die Pein.

Vom Felber- oder Weiden-Baum.

Die Felber- oder Weiden-Bäume / ob sie wohl dem Sprichwort nach keine Rosen tragen / seyn sie doch bey einer Haushaltung nicht allein zu vielen Sachen nutzlich / sondern auch nothwendig / deßwegen man sie auch fleißig pflantzen und ziehen solle. Sie wachsen gar bald und schnell / und breiten ihre zaserichte Wurtzeln rings herum aus.

Man solle sie aber nicht allzunahe an die Wein-Gärten oder Berge / auch nicht in andere nützliche Gärten pflantzen / dann aus angezogenen Ursachen / nimmt dieser Baum den andern Bäumen und Gewächsen ihren Safft und Nahrung.

Diesen Baum kan man nicht gebrauchen wegen der Früchte / dann er kriegt keine / sondern allein wegen des Holtzes / das kan man auch zum Maltz-dürren gebrauchen / man machet auch Zäune und Gehäge darvon; Jedoch ehe man die Felber und Weiden zu den Zäunen und Einbinden will gebrauchen/ solle man es zuvor einen Tag oder zehen im Wasser einweichen/ oder in nasses Graß legen/ darmit man es nachgehends desto besser biegen könne.

Es giebt aber mancherley Weiden und Felber / etliche wachsen sehr hoch / aus welchen man starcke Pfähle / so an Stärcke und Währung denen Eichenen gleich seyn / zu Dill-Zäunen und Gärten / Peinten / Thier-Gärten und dergleichen / wie auch Wein-Stecken und Stäbe machet; andere wachsen nicht so hoch / seyen bräunlicht / lassen sich gar leichte biegen und flechten / und werden darmit sonderlich die Reiffe umb die Fässer und Kuffen gebunden; andere seyn noch kleiner / und gelber oder rother Farbe / aus deren Ruthen man hernach Körbe / Hurten / Brod-Körbe / Butten / Fischer-Hüte / kleine und andere Arm-Körblein / Krätzen / Fisch- und Krebs-Reusse und dergleichen noch viel andere Sachen machet. Um welcher Ursachen willen man auch in sumpfichten / wässerigen Wiesen / oder benachbarten Wasser-Bächen solche Weiden immer nachziehen und pflantzen solle / dann an dergleichen Orten sie gerne wachsen und fortkommen. So seyn sie auch sehr leicht zu verpflantzen und zu vermehren.

Man schneidet feine glatte Aestlein von solchen Weiden / etwann sechs Schuh oder ein Klaffter lang; und wann der Grund sandig / muß man sie anderthalb Elen / wann aber der Boden starck und fette ist / solle man es einer Elen tieff eingraben / man solle aber unten auf den Boden einen Stein untersetzen / so das Wasser aufhalte / und dem Zweige mittheile. Die allerbeste Zeit zu solcher Verpflantz- und Versetzung ist der Hornung und Mertz / nachdeme eben der Jahrgang ist. Andere nehmen hierzu den Aprill / an-

dere aber halten den Herbst vor besser / und in demselbigen den November / und muß man allezeit darbey die Tage um den Neumond in acht nehmen. Nach zweyen Jahren solle man gleich die Weiden beschneiden / so wachsen sie desto dicker und geschwinder.

Von dem Weidenbaum schreibet Colerus in seinem schönen Hauß-Buch dieses / welches wir auch anführen wollen.

Es kan ihme bißweilen eim Hauß-Wirth eine feine Lust machen / auch einen grossen Nutz und Frommen mit Weiden schaffen / wann er dieselbige zeuget/ oder auf seinen Grund und Boden setzet. Allein die Weide will (wie wir oben gehört) einen nassen und sumpfigten Ort haben / und dienet nicht wohl neben die Aecker und Weinberge/ oder andere Gärten/ dann sie krieget grosse Wurtzeln/ die viel Fasen haben/ und sich weit ausbreiten/ und benimmt andern Gewächs seine Krafft.

Doch solle sich ein Hauß-Wirth derselbigen sehr befleißigen / wegen der Höltzung/ Zäune/ Dämmen/ Wege und Stege zu bessern/ zu Satz-Weiden/ und vielen andern Dingen / darzu sie gebrauchet werden können. Dann sie heist Salix, à salacitate, daß sie geil ist / und wegen der Feuchtigkeit leichtlich auswächst / oder à saliendo, vom Springen / daß sie so schnell aufwächst / als wann sie plötzlich an einen Ort sprünge.

Die beste Gelegenheit (wie schon obgedacht) für die Weide / sind nasse sumpfigte Oerter / nahe bey den Wassern und Teichen / daß sie alldar Feuchtigkeit genug haben / und die Dämme und Ufer halten helffen / oder da sonsten nicht viel besonders wächst.

Etliche hauen die Satz-Weiden von dem Stamme ab / im wachsenden und zunehmenden Monden / wann der Mond kaum vor dreyen Tagen neu gewesen / und setzen sie balde / und sagen / daß sie auf solche Weise gar wohl bekommen.

Es wollen aber etliche / man solle solches im Hornung oder im Mertzen thun. Meines Erachtens aber / ist hieran nicht viel gelegen / es kan beydes wohl seyn nach Gelegenheit der Zeit. Tritt der Frühling zeitlich ein/ so kan es im Februario geschehen/ es hat auch gar im December solches gut gethan.

Etliche halten auch viel von St. Marien-Tage / und lassen sich bedunken / daß Mariä Verkündigung am besten Weiden zu setzen seyn; doch halten etliche viel darvon / wann die Weiden abgehauen werden / ehe der Safft recht darein tritt / wiewohl solches eher von Weiden zu verstehen seyn könte/ damit man zäunen will / dann von Satz-Weiden. Aber im Mertzen abgehauene Weiden die wachsen bald wieder auf / und werden fein lang / sonderlichen so man Mist-Lauge mit Wasser vermischt in die Löcher geust / welches allen andern Bäumlein auch sehr gut ist.

Wie mit denen abgehauenen Weiden zu verfahren.

De abgehauenen Weiden solle man nicht bald verzäunen / sondern 1. Woche/ 2. oder 3. liegen lassen/ biß nach der Sommer-Saat Zeit/ und zuvor in das Wasser legen / ehe man darmit zäunet / darum / so balde man sie abgehauen / so binde man sie in Bunde zusammen / und setze sie fein aufgericht / daß sie nicht auf der Erden liegen.

Die Müthen-Weiden oder Krebs-Weiden/ wie man sie nennet/ die lasse man wachsen/ und groß werden / und brauche sie hernach zu Zaun-Pfählen; dann sie sind so gut als Eichene Pfähle/ währen auch so lange. Etliche legen die Satz-Weiden/ so bald sie abgehauen sind/ mit einem Ende in das Wasser/ und lassen sie darinnen liegen/ bis sie ein wenig ausschlagen/ darnach setzen sie sie erst/ so bekleiben sie leichtlich. Weilen auch die Satz-Weiden unter dem Fahren bisweilen an denen Enden gequetscht werden/ so schneiden etliche mit einer Segen unten und oben ein wenig darvon / und setzen sie also / etliche hauen es mit dem Beile weg/ aber es ist eben das. An etlichen Orten setzet man sie im April / aber diß ist (meines Erachtens) zu langsam / im Ende des Hornungs und im Mertzen ist es am besten/ dann man muß sie behauen oder köpffen/ und bald setzen/ so bald der Winter beginnet zu wandern. Wann man sie setzen will/ so lege ihnen unten allezeit einen breiten Feld-Stein unter/ und setze darnach die Weiden darauf / dieser Stein schwitzet in der Erden/ ist fein kühl/ gibt den Weiden Safft und Krafft. Im Sande setzet man sie anderthalbe Elen tief / aber im feuchten Orte einer guten Elen tieff / und müssen die Satz-Weiden nicht zu lang seyn/ sonsten bekleiben sie nicht leichtlich. Wann sie bekleiben / und zwey Jahr gestanden haben / so wachsen sie fein klein auf/ und werden hübsch keilicht.

Die Ziegen pflegen auch die jungen Weiden gerne zu bescheelen / und das Viehe pflegt sich daran zu reiben/ und sie also zu verderben/ da muß man sie mit Dörnern oder andern Sträuchlein umbinden / vermachen und verwahren/ daß sie ihnen nicht Schaden können zufügen.

Es hat dieser Baum groß Recht/ und solle die Obrigkeit mit Fleiß darüber halten/ und ernstlich straffen die sie verletzen/ bestimmeln/ oder abhauen.

Es sind aber mancherley Weiden / Wenden/ weisse Weiden/ Bruch-Weiden / darvon ich hier nicht sagen will. Besihe weiter Columellam, im Büchlein von Bäumen / cap. 29. Palladium in Februario cap. 23. Conrad. Heresb. de Re Rust. lib. 2.

NB. Die Weiden-Blätter in Fuß-Wasser gesotten/ sind gut/ das Böse aus den Beinen und Leibe zu ziehen / stillen auch die Schmertzen in den Beinen. Die Blätter im Wein gesotten / und getruncken / sind gut für das Brechen/ Ubergeben und Blut-Speyen/ verstopffen die überflüßige Monat-Zeit.

Von dem Eich-Baum.

Der Eich-Baum ist unter allen wilden Bäumen der fruchtbarste / an Eicheln und Eich-Aepffeln; Das erste ist seine natürliche Frucht / ist eines schweren / knospigt- zeh- und starcken Holtzes. Bey denen Alten ist der Eich-Baum ein Sinnbild der Stärcke gewesen / daher ist auch das Sprichwort entstanden: Es fället kein Eiche von einem Streich. Und haben kräfftige Leute in Lateinischer Sprach ihren Namen daher.

Wann die Eichbäume wohl tragen / ist es ein Vorbot eines langen und harten Winters / wie auch an den Eich-Aepffeln zu sehen / ob künfftig gut- oder böse Zeiten zu erfolgen. Sonsten ist das Eichen-Holtz an sich selbsten fast niemahlen ohne Safft / welches aus der Erfahrung der Schreiner / Zimmerleute / Wagner / Drechsler / und die solches verarbeiten / wohl bekannt.

In der Haushaltung seynd die Eichen sehr nutzlich und wohl zu gebrauchen / sonderlich zu grossen und starcken Gebäuen / hohen Thürnen / starcken Glocken-Stielen / Wasser-Gebäuen / und dergleichen. Dann in dem Wasser und Feuchtigkeit ist bey dem Eichen-Holtz fast eine ewige Währung.

Aus diesem Holtz und dessen Tauben machen die Büttner oder Küffer grosse Wein-Fässer oder Läste / auch wohl zu tausend Eimern / es werden auch die Wein-Keltern / wie auch die Geschwelle und Grund-Balcken / Riegel / und dergleichen zu groß- und starcken Wercken / gemachet.

In etlichen Ländern und Herrschafften / da es grosse Eich-Wälder giebet / kan man aus der Mastung viel 1000. fl. jährlichen Einkommens haben / wie hernach mit mehrern zu vernehmen.

Die Rinden müssen die Rothgärber und Färber nothwendig zu ihrem Gebrauch und Farbe haben / es wächset auch Mistel auf den Eichen / von dessen grossen Tugenden hernach ausführlich gedacht werden solle / so sonst auch so viel bessern Vogel-Leim giebet / als von andern Bäumen. Ja es geben auch die Eichen einen süssen Honig-Thau / so denen Bienen sehr angenehm.

Die harr- und starcken Eichen-Bäum /
Die thränen süssen Honigseim.

Oben habe ich gedacht / daß das Eichen-Holtz im Wasser eine (so zu reden) ewige Währung seye / das muß man aber von süssen Wassern verstehen / dann in dem Saltz- und See-Wasser verdirbet es ehender.

Gar alt- oder zu junge Eichen seyn nicht wohl zu gebrauchen / diejenigen aber / so mittlern Alters / seynd die besten.

Es gibt aber verschiedene Arten der Eichen / als Haag- und Stein-Eichen / Buch-Eichen / der Zirn-Baum / oder Zirn-Eichen / von deren Eicheln Schweine ein kirnicht- und hartes Fleisch bekommen; ingleichen die Hasel-Eicheln / deren Früchte die Menschen Anfangs zur Speise gebrauchet.

Der Eich-Baum wächset dreyhundert Jahre; hundert Jahre wächset

und

und blühet er / hundert Jahre stehet er in seinem Flor und Krafft / hundert Jahre nimmet er ab / und vergehet.

Die Eicheln müssen gesäet werden / wann sie aufgangen / unten ausgeschnitzelt werden / so wachsen sie fein in die Höhe / und solches muß geschehen im Mertz Monat. Wann die jungen Eichen als Fletzruthen oder Schwein-Spieß-Stäbe dick sind / seynd sie zu verpflantzen.

In manchen Ländern und Herrschafften kan man von den fruchtbaren Eichen-Wäldern etliche tausend Gulden des Jahrs Gewinn haben / da man einen gewissen Platz abzeichnet / und Ställe in Wäldern machet / so man um gewisses Geld bestehet / da werden dann die Schweine gantz Heerden-Weise in die Mastung getrieben / und in gewisse Ställe vertheilet; Man lässet sie auch Tag und Nacht darinnen verbleiben / biß die Eicheln aufgezehret / darnach machet man die Ställe anderswohin / eben wie den Schaafen ihre Pferch-Ställe auf den Feldern und Aeckern gemachet werden. Wann man Eicheln haben kan / werden sie bis auf Weyhnachten darmit gefüttert.

Von dem Buch-Baum.

Der Buchbaum wird zu den Eichel-tragenden Bäumen gezählet / wiewohl dessen Früchte den rechten Eicheln gar ungleich / so in einer dreyfachen oder dreyeckigten Schaalen verborgen liegen. Der Kern ist eines lieblichen und süssen Geschmacks / dessen Safft aber gantz töblich und gleichsam truncken und voll machet; War vor alten Zeiten / ehe die Früchte bekannt worden / der Menschen Speise / nun aber pfleget man die Schweine darmit zu mästen.

Die Bücheln seyn auch denen Eichhörnlein / Amseln und Grammets-Vögeln eine angenehme Speise.

Das Buchen-Holtz wird sonderlich zu dem Bierbrauen / wo man Tannen- oder Fichten-Holtz nicht haben kan / unter dem Kessel sehr gebrauchet. Ist ein starcker grosser Baum / der nicht faulet / daher haben die Alten ihre Bücher darinn eingebunden / auch Trinck-Geschirr daraus gemachet. Die Buchen zeugt man im Mertzen / aber man muß sie wohl hoch und lang werden lassen / und oben abhauen / und pflantzen in die Erde / zwey Fuß tieff.

NB. Wann man die Buch-Aecker zu Aschen brennet / und unter ein Sälblein vermischet / darnach fein warm auf die Lenden legt / thut eine sonderbare Hülffe wider den Stein.

Vom Erlen-Baum.

Der Wasser-liebende und häuffig Bilzlein oder Kützlein tragende Erlen-Baum hat dicke Blätter / das Holtz und Marck ist etwas weich / führet auch nicht viel groben Erd-Safft / deßwegen es auch ein gutes Brenn-Holtz ist / und vornemlich gut zum Maltz-dürren / hat eine rothe Rinde / mit deren Safft man das Leder färbet. Die Erlen-Bäume schaden mit ihrem Schat-

ten der Saat oder Saamen und Früchten / wie auch den Fischen / wann deren Blätter in die stehende Weyher und Fisch-Teiche fallen. Obwolen das Erlen-Holtz/ wie bereits gesagt ist / weich und geil/ dannoch wann es zu rechter Zeit gehauen/ so ist es zum Fundament und Grund der Gebäue sehr nutzlich und dauerhafft, und fast unverderblich/ je länger es auch im Wasser oder Feuchtigkeit stehet / je härter wird es / daß es auch / wo es aufrecht gestellet/ und ein Rost daraus gemacht wird / grausame Last / ohne Sincken / ohne Schaden träget; wann es aber über der Erden / ausser dem Wasser oder Morast gebrauchet wird / so verdirbt es gar bald / aber in sumpfichten und morastigen Orten gibt es einen stattlichen Grund. Die Erlen geben gar gute und dauerhaffte Trinck- Träge- Schelch- und Fischer-Kahn / so in dem Wasser nicht leichtlich faulen noch verderben.

Man sagt/ daß Erlen-Laub/ in Zimmer und Schlaff Kammern gestreuet/ die Flöhe vertreiben und tödten solle / woran aber fast zu zweiffeln / und viel eher zu glauben / daß dieses Ungezieffer sich an die frische / und grüne Blätter anhänge / welche man dann sobalden aus dem Zimmer hinaus tragen und verbrennen/ oder in das Wasser werffen solle.

Das Erlen-Holtz hat guten Nutzen in einer Meyerey / dann es dienet sehr wohl/ allerhand Instrument und Werckzeug/ als Leitern/ Wägen oder Kärren/ Stangen/ Handhaben oder Stiele an Hauen / Schauffeln/ Hammen und andere Instrumenten / item an die Rechen und dergleichen Dinge daraus zu machen. Man solle dieses Holtz an Gestaden und in feuchten Wiesen und Matten pflantzen / dann unter allen Bäumen begehret es von Natur am allerliebsten des Wassers / sintemahlen es auch mit seinen Würtzeln im Wasser stehen will / dann sonsten wächset es gar nicht auf. Man pfleget das Erlen-Holtz gar nicht zu säen / dann es hat keinen Saamen / und ist unfruchtbar / trägt weder Blüth noch Frucht / kan aber auf zweyerley Weise gepflantzet werden. Man kan entweder die Aeste von groß-gewachsenen Erlen-Bäumen nehmen / oder die Wurtzlinge samt dem nassen und feuchten Grund ausreissen/ und sie in dergleichen feuchtes Erdreich wieder setzen. Man solle aber die Wurtzel auf das wenigste biß an die Helffte ins Wasser tieffer eingraben/ und mit Erdreich eines Fingers dick zuwerffen/ ehe aber solche Wurtzlinge gepflantzet werden / solle man die Aeste eines Fingers hoch von der Wurtzel abschneiden / dann mit der Zeit wachsen andere junge Stecken daraus. Die Rinde von dem Erlen-Baum ist nutzlich und gut/ das Leder darmit schwartz zu färben / wie dann auch die Hutmacher ihre Farbe davon bereiten. Die Knospen gleicher Gestalten geben eine gute schwartze Farbe / leinen Tuch darein zu tuncken. Die frische abgebrochene Blätter von den Erlen-Bäumen unter die blossen Fuß-Sohlen geleget / dienen wohl denen Wanders-Leuten / dann sie ziehen die Müdigkeit aus denselben/ und wildern die Hitze und Entzündung.

Das

Das Erlen-Holtz will / wie obgesagt / einen nassen und sumpfichten Boden haben / und ist ein solch Holtz / das vom Stamme unten häuffig wiederum auffwächst / wann es gleich abgehauen wird / wie auch etliche Bircken und Eichen thun / da muß man alsdann fleißig umgehen / oder sonsten gute Achtung aufgeben / daß die Kühe und Ochsen / Schaaf und anders Viehe dahin nicht getrieben werde / dann die verbeissen die junge Sprößlein / und thun am Holtze grossen Schaden / daß es nicht so balde wiederum aufwachsen und zu Kräfften kommen kan.

Von dem Bircken-Baum.

Die Bircken / so sonsten wegen ihrer weissen Rinden von etlichen Frantzosen-Baum genannt / lässet sich gerne biegen und flechten / und also zu Reiffen / Körben / kleinen Krätzlein und Körblein gebrauchen / ist zwar glatt und leicht / aber hart. Die Obrigkeiten gebrauchen sie zu Straff-Ruthen / ist auch solcher Gestalten der Jugend in Schulen wohl bekannt / was dieses für ein harter Scepter bey dem Schul-Regiment seye.

In unserm Lande giebt es sehr viel Bircken / dann sie wachsen gerne im kalten Boden.

Das Bircken-Holtz läst sich auch schön und leicht schneiden und drechseln / und werden manche schöne Arbeiten daraus gemachet.

Dieser Baum führet auch einen hartzichten Safft bey sich / dahero im Frühling / wann der Safft anfähet in das Holtz zu kommen / und aus den Wurtzeln über sich zu steigen / so zäpfft man den Bircken-Safft oder Wasser mit einem Bohrer / oder es wird sonsten die Rinde auffgeritzet / da dann das Bircken-Wasser starck daraus tröpffelt / oder rinnet / welches absonderlich gut seyn solle / die Nieren-Stein und Grieß zu zertheilen und auszuführen / so es fleißig getruncken wird / ist sonsten eines angenehmen Geschmacks / sonderlich wann man ihm / wie dem Bier / zuvor Heffen giebt / und verjähren lässet. Die andere Rinde oder Schelffe leget man in Wein oder Bier / so einen gar guten Eßig giebt.

Wann man den Safft von den Bircken-Blättern unter Käßrinne oder Metzel nimmt / und untermischt / sollen die Käse nicht faulen oder wurmig werden.

Obwohlen dieses Holtz nicht lüfftig und porôs, jedoch weilen es auch hartzicht / solle es wegen des scharffen und schädlichen Geruchs / so die Rinde von sich giebt / gar nicht in den Ofen zum Maltzdürren taugen / dann dieser Rauch und Dampff ziehet sich in das Maltz / und macht dem Bier einen widerlichen und unangenehmen Geschmack.

Auf den Koch-Heerd aber ist das Bircken-Holtz sehr nutzlich und tauglich zu brennen.

Man hat es wohl observiret / daß die Bircken gar gerne bey den Buch-

Bäumen

Bäumen wachsen / auch schöner und grösser bey einander werden / wie Johannes Goropius anzeiget / und sagt darneben / daß ihme von den Bauren auf dem Sommer-Walde vor eine warhaffte Sache sey vermeldet worden/ daß einer daselbsten einen Buchbaum gefället oder umgehauen / und hernach aus demselbigen Stocke eine schöne Bircke gewachsen seye / und wiewohln er selbsten Goropius diesem Dinge nicht völlig Glauben geben können / so habe er doch nachmals selbsten gesehen / wie drey oder vier junge Buchbäume mit und samt einer Bircken also nahe miteinander vereiniget aufgewachsen / daß man anders nicht abnehmen können / als ob sie aus einer Wurtzel gewachsen seyen / daß er also daraus schliesset / es müste auch zwischen dieser beyden Geschlecht Bäumen eine sonderliche natürliche Eheverlöbnus seyn / als welche gleichsam in gesamter Haushaltung von einerley und bey dem gemeinen Safft aufwachsen. Dannenhero man auch billig in der Haushaltung diese beyden Höltzer beyeinander nutzen und gebrauchen solle / den Buchbaum nemlich zu allerley höltzernen Geschirren u. Hausrath/ die Bircken aber zur Zucht-Ruthe. Die Bircken pflantzet man im alten Heu-Monat/ wann es nicht freuret/ oder im Michaelis Monat/ so gerathen die Bircken am besten/ aber allda hauen sie sie nicht ab/ und die lang sind/ gerathen selten/ des Winters halben / dann sie können das Rütteln nicht leiden/ die kleinen gerathen am besten.

Hagen-Butzen-Holtz.

Hagenbutzen-Holtz ist ein schön/ vest/ weisses Holtz/ daraus man allerley höltzerne Gefässe machet. Die Wagner machen Naben zum Wagen daraus. Die Stützenmacher höltzerne Kannen / kleine Fäßlein / die man hüpsch auspicht / die Tischler machen Tische daraus und andere Sachen.

Han-Buchen-Holtz.

Hanbuchen-Holtz ist auch ein fein vest Holtz/ die Tischler brauchen es auch sehr zu Tisch-Blättern und andern Sachen mehr.

Welches das härteste Holtz sey.

Die Handwercks-Leute halten darfür / daß das allerhärteste Holtz das Maulbeer-Holtz seye/ die Nadler können kein härter Holtz bekommen/ darauf sie die Nadel-Oehr machen.

Sonsten ist das Heimbuchen-Holtz das härteste / daraus die Gestellmacher die Rade und Achsen / und andere Handwercks-Leute ihre Stiele in ihre Zeuge machen.

Das Rothbuchen-Holtz brauchen die Gestellmacher auch zu den Felgen und andern Sachen.

Zu Tischen solle fast kein besser Holtz seyn / als von Weiß Erlen-Brettern/ die sind wie Ahörnene Bretter/ Birckene Bretter. Man braucht auch darzu Linden-Bretter/ Ahörnene Bretter/ Eschene Bretter.

Darum nimmt man auch das Eschen-Holtz nicht gerne zum brennen/

sondern

sondern zu Brettern und allerley Sachen im Hause/ dann man lässet Tische/ Bäncke und allerley daraus machen.

Espen-Holtz allein ist nicht gut zu brennen/ sondern wird mit anderem verbrandt/ es hat geringe Kohlen/ giebt kein Feuer/ und hält kein Feuer.

Vom Bux-Baum.

Der Buchs-Baum oder Bux-Baum/ den haben etliche Leute gerne in den Gärten/ dann er ist allezeit grün/ allein sein Geruch ist sehr schädlich/ und sein Saame schadet auch allen Thieren/ darum ist es besser/ man thue ihn gar hinweg/ es seye dann/ daß man das Holtz zu Löffeln gebrauchen wolte.

Wir wollen aber den Buchs-Baum etwas ausführlicher beschreiben.

Der Bux ist zweyerley/ Buxus arboreſcens, der Bux-Baum/ und Buxus humilis, der kleine oder niedrige Bux.

Der Bux-Baum ist ein kleines dräuschlechtes Bäumlein/ dessen Stamm eines Arms dick/ mit weislechter Rinden umgeben/ das Holtz ist gelblicht/ aber dick/ hart und schwehr/ fället im Wasser zu Boden/ faulet nicht/ wird auch von Würmern nicht benaget/ die Aeste sind häuffig und dick beysammen/ die Blätter glatt und glitzend/ bey nahe dem Myrthen-Laub ähnlich/ ohne daß sie dicker/ rund und härter sind/ sie bleiben stets grün/ und fallen nicht ab/ wann aber ihnen die Erdfeuchte entgehet/ oder allzustrenge Kälte leiden/ so werden sie weiß und verderben/ fallen aber gleichwohl nicht ab/ es seye dann/ daß sie abgeschlagen oder abgestreiffet werden.

An den Bux-Blättern ist dieses etwas sonderbahres/ daß sie gleichsam zweyfältig sind/ dann mit einem subtilen Messerlein kan ein jedes Blätlein in zwey runde und gleichförmige Blätlein getheilet werden/ deren das untere ist subtil und gelblicht/ das obere aber behält seine grüne und glintzende Gestalt/ welche zwey Blätlein mancher Gärtner nicht erkennen mag.

Die Blühte ist grün/ lässet sich sehen im Heu-Monat; Die Frucht/ so hernach folget/ sind runde Beere/ den Myrthen-Beeren gleich/ ohne daß sie etwas grösser sind.

Wie nun dieses Baums Geruch dem Menschen etwas widrig ist/ also werden desselben Beere von Vögeln nicht begehret/ doch wollen etliche/ daß sie von den Ameisen eingesammelt werden.

Ob gleich diese Bäumlein wegen ihres Geruchs dem Menschen unangenehm sind/ so werden sie doch wegen ihrer steten Grünen in den Gärten behalten/ und in mancherley Gestalt gebracht; Sintemahlen schöne runde Kugeln daraus gezogen werden können/ zumahlen/ weil sie sich stürtzen und beschneiden lassen.

Das Holtz wird auf vielerley Weise gebrauchet/ sonderlichen ist es den Holtz-Drechslern gut/ welche allerley Gefässe daraus machen können/ und weilen vor Alters der Apothecker Büchsen meisten Theils auch aus Buchs-

baum-Holtz gemachet worden / so werden ihre Gefässe / darinnen sie Specerey aufbehalten / annoch Büchsen geheissen.

Kämme / Eß-Löffel / Pfeiffen / Messer-Heffte / Schach-Steine ꝛc. werden auch daraus bereitet.

Von dem Seven-Baum.

Der Seven-Baum hat zweyerley Geschlecht: Eines ist Savina, masculus, Sevenbaum / das Männlein. Das andere Savina, fœmina, Sevenbaum / das Weiblein.

Das erste Geschlecht ist ein niedriges Bäumlein / welches sich weit ausbreitet. Seine Blätter vergleichen sich den Cypreß-Blättern / sind eines starcken und scharffen Geruchs / auch etwas stachlichter / bleiben stets grün. Die Blühte ist Leib-roth / bekommet aber keine Frucht. Dieser Baum wird hin und wieder in den Gärten gefunden.

Das andere Geschlecht Savina, fœmina, Sevenbaum / das Weiblein / hat einen dicken Stamm / das Holtz ist inwendig wie an der Wacholder-Staude / die Rinde ist nicht zu dick / von Farbe auch etwas roht / die Blätter sind schön grün / wie an den Cypressen / eines bittern Geschmacks / an den Nebenästlein bekommet es seine Früchte / welches runde und schwartz-blaue Beere sind. Nachdem dieselben groß oder klein / so wird auch der Baum der grosse oder kleine Sevenbaum (scil. sexus fœminei) genannt.

Dieser Baum wächset gerne in allerley Grund / sonderlich aber auf Bergen / wird (fürnehmlich der gemeine Sevenbaum / weilen er keinen Saamen hat) mit dem Zweig-Pflantzen fortgebracht und vermehret / bedarf auch keiner sonderlichen Mühe / dann wann die gepflantzten Zweigel ein Jahr lang in Scherben gestanden / und angeschlagen / wie sie dann nicht leichtlich verderben; können sie alsdann in das Feld gesetzt werden / da sie Sommer und Winter über bleiben / auch lustig wachsen.

Ob gleich die Sevenbäume nicht hoch schiessen / sondern mit ihren Gipffeln sich zur Seiten neigen / so können sie doch an Pfähle gebunden / kertz-gerad aufgezogen / und / wie die Cypreß-Bäume / zu einer Pyramidal-Form gebracht werden.

So nun ein Sevenbaum solcher Gestalt mitten in ein Blumen-Feld gesetzet wird / so gibt er demselben Zierde und Schmuck.

Von dem Cypressen-Baum.

Betreffend den Cypressenbaum / so wohl das Männlein als das Weiblein / so wächset selbiger zwar in der Insel Creta von sich selbst / und ohne einige Pflantz- oder Haltung / in grosser Menge; Bey uns aber kan und mag er nicht aufkommen / man pflege dann seiner gar fleißig / und pflantze ihn in gar guten Boden / dann seiner Natur und Art nach / mag er keine andere als warme Länder leyden / und daselbst wächst er nach allen Wunsch.

Er

Er wächset gesäet oder gepflantzet gern an dürren Gründen / welche sonderlich von Wasser-Flüssen / Sumpffen-Koth / und Feuchtikeit weit entlegen sind / er kommet auch eher auf an gebirgigen Orten und Hügeln / wohin die Sonne am meisten scheinet / als im Thal.

Er meidet so gar sehr die Mistung / wie wenig auch das Erdreich gedungen seye / und so man auch die Grube / darinnen der Cypreß-Baum stehet / mit Mist umgeleget / so bleibet er nicht / und verdirbet / das Männlein bleibet ohne Frucht / das Weiblein bringet zwar seine Frucht / aber etwas langsam. Wann dieser Baum seine Fruchtbarkeit erlanget / so bringet er sein Frucht dreymahl im Jahr / als im Jenner / Mäyen / und Herbst-Monat / wächset gar hoch / hat einen langen runden Stamm / seine Blätter vergleichen sich mit dem Sevenbaum / die Zirbeln sind den Lerchen-Baums Zäpflein nicht ungleich / ohne allein daß sie dicker / härt- und herber sind.

Das Holtz ist sehr dauerhafft / verfaulet nicht / ist auch für den Würmern gesichert. In unseren Baum-Gärten wird er entweder gesäet oder gepflantzet.

Und also haben wir diese drey Bäume / als Bux- Seven- und Cypressen-Baum / weilen sie unfruchtbare Bäume sind / und oben in unserem Baum-Garten übersehen worden / diesen wilden Bäumen mit einverfügen und auf das kürtzeste beschreiben wollen.

Von dem Linden-Baum.

Die Linde ist ein schöner und Schatten-reicher Baum / hat bey den Griechen den Nahmen von seiner zarten und subtilen Rinden / so die Alten an statt des Papyrs und Pergaments gebraucht und darauf geschrieben haben / welche Schelffen oder Rinden sie Phylira genennet / man konte sie aber auf beyden Seiten zusammen legen; dahero auch noch solche zusammen gelegte Papyr-Bögen diesen Nahmen führen. Es ist aber die Linde ein wohl-bekannter Baum / so nicht allein in Wäldern wächset / sondern auch in Höfen / auf öffentlichen Plätzen und Orten / sonderlich auch bey und um die Kirchen / wegen seines lieblichen Ansehens und Schattens / gezogen und gepflantzet wird. Dieser Baum hat keinen sonderlichen Kern oder Marck / oder wann sich dergleichen findet / ist es in dem gantzen Baum und dessen Holtz gleich aus- und eingetheilet. Ist unter allen Bretter- und Täfel-Bäumen fast der beste und nutzlichste.

Dann aus diesem Holtz machet man schöne Tische / Täfelwerck / Bettladen / Sessel / Stühle / Bäncke / Truhen / Kästen / Schreib-Tische / Furnier / Bretter / Thor / Thüren / und allerley erdencklichen Haußrath.

Absonderlichen wird dieses Holtz von Bildhauern / Tischlern / Drechslern / und dergleichen / verarbeitet / und ist sehr leicht und wohl zu arbeiten. Obwohlen dieses Holtz sehr weich / so bezeugen doch solche Künstler und

Handwercks-Leute / daß es die Werckzeuge und Eisen so stumpf mache / als irgend ein ander Holtz thun mag. Die Bauers-Leute machen aus dem Linden-Bast Stricke und Seile / so sie hin und wieder gebrauchen / als an die Leiter-Wägen/ sonderlich auch zu den Brunnen-Eimern.

Wann diß Holtz zu rechter Zeit gefället wird / so wird es nicht wurmstichig. Es ist auch dieser Baum männlich- und weiblichen Geschlechts / und dieser ist weicher / weisser/ bündiger/ riecht besser auch an Blühten/ und Fruchtreicher; Jener hergegen ist unfruchtbar/ hart/ gelb/ und knospigt.

Das Holtz von beederley Art gibt treffliche Kohlen / läst sich auch wohl auf den Heerd/ als auch zu dem Maltzdürren und Wasserbrennen gebrauchen.

Es ist dieser Baum ins Haus zu gebrauchen/ einer von den fürnehmsten.

Die Linden und andere dergleichen grosse Bäume sollen dreyßig oder fünff und dreyßig Schuhe von einander gesetzet werden / oder von einander stehen.

Sonsten ist der Lindenbaum / wie obgehört ein schöner Baum / seine Zacken breiten sich weit aus / unter welcher Schatten im Sommer angenehm zu sitzen ist. Dessen Blühte riechet sehr lieblich.

Die Beerlein werden im Augusto reiff / worinnen ein süsser Saamen beschlossen ist.

Das gedistillirte Wasser von Linden-Blühe / ist gut für die Colica und fallende Kranckheit / wie auch den Därmen / so mit dem Durch-Lauff versehret sind. Der Safft von dem mittelsten Bast stillet den Brand.

Lindenbaum-Asche ist gut vor innerliche Versehrung vom Fallen oder Stossen / wann man sie mit fettem Bier oder Brod kochet und isset.

Vom Ahorn-Baum.

Ahorn wächset sehr lang und breit mit vielen Aesten und Blättern/ giebt einen weiten lieblichen Schatten / doch seynd die Bäume nicht sehr hoch / haben eine dicke Rinde / die Blätter vergleichen sich dem Wein-Reben-Laub/ mit dünnen / langen / rothen Stielen / bleichen Blümlein / rauhen / wollechten / kleinen Knöpfflein. Das Laub in Wein gesotten und getruncken / wiederstehet dem Gifft der Schlangen. Gemeldte Blätter mit Eßig bereitet und genossen / solle gut seyn für das Brechen.

Die grünen Beer mit Wein getruncken / helffen wider Schlangen-Biß. Die Rinden in Eßig gesotten / und denselben in Mund gehalten / stillet das Zahn-Wehe.

Die zarten Blätter / wann die noch jung seynd / mit weissen Wein gesotten / und zu den Augen genutzet / stillen die Flüsse und das Rinnen derselben. Gemeldte Kochung oder das junge Laub für sich selbst zerknirschet und übergelegt/ zertheilet Geschwulst/ hitzige Beulen/ allen Brand/ von Feuer oder Kälte entstanden.

Die

Die Rinde in Wasser oder in Wein gesotten / und sich darmit gewaschen / ist gut für den Grind.

Mit Wasser abgesotten / und die alte böse faule Schäden damit gewaschen / heilet sie / Ursach / die Rinde trocknet / säubert und reiniget.

Unterricht / von dem Holtzfällen.

Es ist leichtlich zu erachten / daß auch sehr viel daran gelegen / daß man das Holtz zu rechter Zeit fälle und haue / wann man anders will / daß es bey einem Bau beständig bleibe / wohl daure / und nicht würmstichig werde. Weßwegen auch vor Zeiten die Holtz-Hauer in grossem Werth gewesen. Die H. Schrifft bezeugets / daß als Salomon den herrlichen Tempel-Bau führen wolte / und aber keine erfahrne Holtz-Hauer bey sich hatte / hat er an den König zu Sidon um dergleichen Leute geschrieben. Es bestehet aber die meinste Wissenschafft in diesem Stuck / in fleißiger Beobachtung des Monds / seiner Würckung und Einflüsse / als des Regierers / so zu reden / Erhalters und Nährers der leiblichen Geschöpffen. Dannenhero es nicht ein lauters Fabel-Werck ist / was von der Diana (welche Wald-Göttin der Mond bedeutet) geschrieben wird. Daß man aber das Bau-Holtz nicht anderst als bey abnehmenden Monde fällen solle / seynd alle verständige einhelliger Meynung. Andere setzen darzu / es solle Nachmittage geschehen / wann der Sud- oder Mittags-Wind nicht wehet. Des Mondes Alter aber solle man erwählen vom ein und zwantzigsten biß acht und zwantzigsten. Die Ursach ist / weiln der Mond mit seiner Bewegung und Lauff alle Feuchtigkeit und Safft in den lebhafften Dingen beweget / wann er nun zunimmt / so nehmen auch solche Feuchtigkeiten zu ; welche Feuchtigkeiten aber bald verderben und Würme daraus erziegelt werden.

Was das Monat betrifft / so wird der December und Jenner vor die besten zu dem Holtzfällen gehalten / wann der Safft bereits sich gäntzlich aus dem Holtz in die untersten Wurtzeln gezogen. Colerus will / daß man das Holtz / so nicht vergehen solle / im Wasser in oder über der Erden / an den beyden letzten Tagen im Christ-Monat / und am ersten Tage im Jenner / durch solche Personen / so die Nacht mit keinem Weib zu thun gehabt / abhauen und fällen lassen soll / auch möchte man solches in beyden letzten Freytagen im Mertzen thun.

Wer Bau-Holtz fällen oder hauen lassen will / der solle es um Lucia thun / dann wanns in der Zeit gehauen wird / da wirds fein dürr / und wann die Feuchtigkeit heraus kommet / auch desto zeher / und währet desto länger.

Welches Holtz / wie viel darfür halten / von dem Vollmond an biß auf das letzte Viertel gehauen wird / das solle nicht faulen.

Im zunehmenden Mond solle man hauen groß Tannen-Holtz / und im abnehmenden das Laub-Holtz.

Das Holtz/ so zwischen zweyen Frauen-Tägen gefället wird/ solle gern brennen.

Holtz/ so zu der Arbeit gebrauchet werden und nicht schwinden solle/ solle in dem vollen Mond gefället werden.

Holtz aber/ so zu Spän-Holtz oder Liecht-Holtz gebrauchet werden solle/ solle in dem Vollmond/ oder wann das Holtz in seinem Safft ist/ gefället werden/ so brennet es schön/ leicht und hell.

Wann man Schlag-Holtz/ so wieder aufwachsen solle/ fällen will/ muß es im Mertzen und im Michaelis-Monden geschehen/ wann der Mond im Zu- und nicht im Abnehmen ist/ dann die Stöcke dieser Wurtzeln faulen.

Hier sind die Gelehrten und Ungelehrten auch nicht allerdings untereinander eins in der Zeit/ zu welcher man Brenn- oder Bau-Holtz fällen solle. Constant. sagt lib. 1. c. 8. man solle das Holtz fällen/ wann der Mond über der Erden ist.

Theophrastus sagt in lib. de tempore, im Ende des ersten Tractats: Ein jedes Holtz/ das gefället oder abgehauen wird im Balsamischen Zeichen/ das ist/ wann die Sonne im Stier/ Steinbock und Jungfrauen ist/ (denn das sind irrdische Zeichen) das wird nicht wurmstichig/ faulet auch nicht bald/ sondern währet zum allerlängsten. Es muß aber im abnehmenden Monden geschehen/ gleich in den ersten drey Tagen/ etwan nach Mitternacht oder Morgens frühe/ ehe die Sonne aufgehet/ oder sonsten gar frühe.

Im Herbst solle man Bircken fällen/ wann sie auch ein wenig Laub haben/ etwann nicht lang nach Galli/ und sonsten bald herein schicken/ aufhauen und in Stösse setzen/ oder verzeucht es sich je/ daß man es bald nach Weyhnachten abhaue oder fälle. Dann um Fabian Sebastian tritt der Safft wieder in die Stämme/ da ists dann dem Stamme/ von deme es abgehauen wird/ und auch dem Holtze/ das man abhauet/ nicht gut.

Elstern- oder Erien-Holtz solle man bald nach den Neumond abhauen/ so wachsen die Stämme wohl aus. Alles Elstern- oder Erlen-Holtz/ das grosse Bäume hat/ das schlägt nicht wieder aus/ wann es abgehauen ist.

Alles Holtz/ das wieder aufwachsen solle/ das soll gar unten auf der Erden weggehauen werden/ dann wann man lange Stöcke läst/ so wächset es nicht gern wieder auf.

Im Frühling und folgenden Monaten seynd die Bäume voller Safft/ welchen sie nachgehends in Blätter/ Schossen und Früchte austheilen/ wordurch das Holtz mager und matt wird/ eben also solle man auch das Mond-Liecht beobachten/ wann man Brenn-Oefen/ Bach- und andere Oefen bauen und aufrichten will/ daß man solches bey abnehmenden Mond thue/ und den Letten und Leim grabe und arbeite; thut man aber dieses nach dem Neumond bey wachsenden Mond/ so wird man sich einen gantzen Schwarm schreyender

Grillen/

Grillen/ die auch nachmalen in die Speisen kriechen und fallen/ ins Haus ziehen/ so die Erfahrung bezeuget. Auch hat man ferners zu mercken.

Erstlichen/ daß man das Brenn-Holtz/ sonderlich das Nadel- oder klingende leichte Holtz/ so man in verschiedene Oefen gebrauchen will/ als zum Bierbrauen/ Kalch- Ziegel- und Töpffer-Geschirr-Brennen/ in Back-Oefen oder auf den Heerd/ gleich nach dem Vollmond hauen und fällen solle/ weilen das Holtz auch im Wachsen und Schieben.

Zum andern/ das Holtz/ so man zu Wasser-Gebäuen oder aber zu Seg-Blöcken und Brettern/ also auch zu Tischen/ Stühlen/ Bäncken/ Tafel-Werck/ Böden und dergleichen gebrauchen will/ mit einem Wort/ alles/ was lang dauren und unverderblich bleiben solle/ muß auch in solchem abnehmenden Mond-Liecht gefället werden.

NB. Es möchte seyn/ daß man zu besagter Zeit andere Geschäffte vorhätte oder verhindert würde. Oder man könte die Holtzhauer zur selbigen Zeit nicht haben/ daß man das Bau-Holtz um solche Zeit haue und fälle/ so kan man in folgenden Monaten/ auch wohl im Sommer bey abnehmenden Mond/ solche Arbeit folgender Gestalt vornehmen: Man schneide oder sege den Baum biß in die Mitten oder halb und biß zu dem Kern oder Marck/ und lasse den andern halben Theil mit dem Baum unverletzt/ damit der Safft durch die gemachte Wunden und Schnitt auslauffe/ und nicht in dem Holtz ersterbe/ und selbiges dardurch verderbet werde; wann nun die Wunde oder Schnitt nimmer nasset oder safftet/ und der gantze Baum trocken ist/ so kan man ihn gar umhauen/ und worzu man es verlanget/ gebrauchen. Wenn man nun Gelegenheit hat/ kan man die Bau-Höltzer im Winter auf Schlitten/ wenn es eine gute Bahn gibt/ heimführen/ und sollen selbige gleich bey angehendem Frühling beschlagen werden/ darmit sie bey warmen Sud- und Mittags-Winden austrocknen/ und desto leichter nachgehends in dem Bauen handthieret werden können. So ist auch dieses noch wohl zu beobachten/ daß man die Höltzer und Wälder von allen Holtzwerck/ so entweder von Sturm-Winden umgeworffen/ oder von sich selbsten abstehet und verdirbet/ säubere und rein halte/ damit das junge Holtz im Nachwachsen nicht gehindert/ oder die Holtz-Diebe in Wald gezogen werden/ dann wie man im Sprichwort sagt/ wenn der Baum fället/ will ein jeder Spän und Reisser auflesen.

Noch ein mehrers von dem Holtzpflantzen.

Erstlich solle man nach dem Boden sehen/ da es ein Sand/ solle man auch tieff pflantzen/ daß man die Feuchtigkeit erreiche/ im Thon und Leim solle man nehmen schwartze und tüchtige Erden/ die in die Gruben werffen/ solche nach Gelegenheit auch tieffe machen/ und da die Wurtzel verbrochen/ solle man dieselbige gerade im Bruch abschneiden/ auch solle man keine Fasen daran lassen/ nachmals die Würtzel zu rechte schicken/ daß sie unterwärts geleget/

und

und mit guter Erd beschüttet werde / würffe auch Kühe-Mist darauf und Haber / alsdann darauf gegossen / so schleicht die Erde in die Wurtzeln / da nun der Baum gepflantzet / so solle man ihn nach Gelegenheit verhauen oder aber abschneiden.

Nota. Wann du einen Baum aufhebest / und möchst denselben wiederum fortpflantzen / so zeichne am Baum die Rinde gegen Mitternacht / und setze ihn auch wiederum also.

NB. Alle die Bäume / die hüpsche und geschlachte Rinden haben / die sind am besten zu verpflantzen.

NB. Da ein Baum eines Schuhes tieff mit der Rinden von der Wurtzel an in der Erden stehet / ist es tieff genug / ingleichen solle eines Schuhes tieff die Gruben unverfüllet bleiben / daß die Feuchtigkeit sich darein zeucht / und von der Hange her / mache ein kleines Rinnlein / daß sich die Feuchtigkeit / wann es regnet / in die Gruben zeucht.

Im Lande zu Lüneburg und Meckelburg verfähret man nach Coleri Bericht mit dem Holtzpflantzen also:

1. Hält man es für das beste mit dem Ackersäen / daß man die Aecker um Galli Tage auf das gedüngte Mist-Land / wann es gepflüget ist / mit dem Korn einsäet / und dann zur Erndte / so mähet man das Korn über die aufgewachsene junge Aecker höher ab / und lässet dann solches fort aufwachsen / so gedeyet es zu grossen Bäumen in kurtzer Zeit. Es muß aber der Platz vermachet seyn / daß kein Viehe / Schwein oder Wildprät in 10. Jahren nicht darauf kommen kan.

2. Hält man es allda am besten / wann die Aecker groß genug auszureiffen / und zu pflantzen seyn / daß solches in der Fasten im Mertzen geschehe / wann der volle Mond ist / und daß man die Aecker oben abhaue / ungefährlich 6. Schuhe lang über der Erden.

3. Muß man allen Fleiß anwenden / daß die Aeste fein gezogen werden mit den Wurtzeln / und insonderheit die Stamm-Wurtzeln (so viel möglich) verschonet werden.

4. Solle man die Holtz-Stämme / so man pflantzen will / in der Fasten im Mertzen ausziehen / und im alten Monden dieselbe wiederum pflantzen. An etlichen Orten da findet man grosse Wälder / da eitel Eichen- eitel Tannen- eitel Fichten- eitel Castanien- Pappel- und dergleichen Bäume / innen stehen. Item / Weiden und ander Gesträuch / die man zum Theil setzet / zum Theil säet / zum Theil von der Natur und Eigenschafft eines Erdreichs heraus wachsen / daß ihme alles ein guter Haußwirth zeugen / oder da ers zuvor hat / mit Fleiß und guter Bescheidenheit erwarten und erhalten solle / daß es ja nicht abgehe. Etliches Holtz wächset gern auf Bergen / etliches gern in den niedrigen Thälern / etliches in trocknen und etliches in feuchten Orten. Etliches

ches Holtz verkehret seine Blätter nach dem Solstitio, als die Ulmenbäume/ die Linden/ die Weiden/ Populus, der Pappelbaum/ der von vielen Zweigen seinen Namen hat. Wer gern Obst-Gärten und gute Holtzung haben will/ der leide in seinen Dörffern kein Ziegen-Viehe/ dann es beschälet und verderbt die Bäume sehr.

NB. Alle die Bäume/ so gegen Mitternacht stehen/ die wachsen alle stärcker/ grösser/ vester/ höher und geschwinder/ dann andere Bäume/ dann sie gewohnen der harten und starcken Winde/ und werden desto dauerhaffter/ wie Seneca beglaubet; Kein Baum (sagt er) ist recht starck und dauerhaft/ der nicht rechtschaffen in dem Winde stehet/ und offt durchwehet wird; dann solche Winde ziehen das Holtz besser zusammen/ und wurtzeln auch viel tieffer. Dieser Meynung seynd auch neben vielen andern Varro und Apulejus.

So hat auch Chiron geurtheilet/ welcher deswegen den Schaft oder Stangen zu dem Spieß oder kurtzen Gewehr Achillis auf dem Berge Pelion gehauen/ um der Stärcke und Dauerhafftigkeit willen. Ein solcher Wald ist der Böhmer- oder so genannter Hartz-Wald/ der Fichtel-Berg/ der Schwartz-Wald/ Otten-Wald/ Thüringer-Wald/ und andere dergleichen Wälder mehr.

Wo nun eine grosse Wirthschafft/ oder Hof und Meyerey ist/ aber an Bau- und Brenn-Holtz Mangel erscheinet/ da gemeiniglich alle Gebäue/ Häuser/ Scheuren/ Ställe/ Bräuhäuser/ und dergleichen/ eingehen/ oder es muß anderes Einkommen mit empfindlichem Nachtheil dahin verwendet werden; Zu geschweigen/ daß einem Lands-Herrn hierdurch viel Spaß und Kurtzweil/ auch Nutzen/ wegen des Waldes/ groß- und kleinen Jagen/ Einkommen und Lösung aus dem Holtz/ das ist/ Stämmer/ Bretter/ Latten/ Schindeln/ Kohlen/ Weyd/ Eckerich oder Eicheln/ Vogel-Fang/ und was des Dinges mehr ist/ abgehet.

Damit aber in Holtz und Wäldern alles richtig zugehe/ so solle man einen fleißigen und getreuen Holtz-Wart/ Forster oder Forstknecht bestellen/ selbige auch wohl in Pflicht und Eyd nehmen/ deren Amt und Verrichtung hier ausführlich zu beschreiben/ für diesesmaln (um Weitläufftigkeit zu vermeiden) unterlassen wird. Nur dieses wollen wir noch beybringen/ daß Aureolus Theophrastus Paracelsus de Natur Rer. lib. 14. sagt/ daß das Hartz das Leben der Bäume seye/ dahero auch vielleicht das Hartz den Namen hat/ quasi Hertz/ daß es das Hertz der Bäume ist. Demnach (nach Coleri Meynung) nicht gut seyn kan/ wann viel Hartz aus den Bäumen fleust/ doch fleust aus den Tannen und Fichten dasselbe an etlichen Orten so häuffig/ daß man es sammlet/ und Pech daraus machet/ ꝛc.

Von denen Farben/ die man von allerley Holtz machet.

Es kan ein guter Haus-Wirth von einer Holtzung guten Genuß haben/

wann er nur dieselben zu Farben gebrauchen wolte/ und wüste denen Sachen recht nachzugehen/denn man färbet schwartz/ grün/ gelbe/ mit Rinde und andern Sachen vom Holtze.

Gelbe färbet man mit Aepffelbaum-Rinden / wann zuvor die äusserste graue Rinden gar weggeschnitten/ und nimmet darnach die andere Rinden / kochet sie mit Lauge / biß daß es schier halb eingekochet ist / darnach lässet man es ein wenig kalt oder laulicht werden/drucket Alaun entzwey/ und wirffet ihn hinein. Vor zwey Pfenninge Alaun kan man zwey Quart Farbe machen. Will man aber die Farbe ein wenig dicker haben / so schabet man nur ein wenig Kreiden darein. Wann man das junge Bircken-Laub nimmt/ wann es erst ausspreuft / und etwann als eines Pfennings groß ist / kochet es mit Lauge / und thut Alaun darein / so bekommt man auch eine schöne gelbe Farbe. Mit dem Creutz-Beer Safft kan man schön grün färben. Die Holtz-Rinde kan man den Gärbern verkauffen. Die Gall-Aepffel in die Kräme geben. Lindene Kohlen vor andern Kohlen auch höher anbringen / als zum Pulvermachen/ zum Mahlen ꝛc. Die Erline Knospen und Eichen-Holtz den Schwartz-Färbern/ Hutmachern und andern Handwercks-Leuten verkauffen. Und soviel von der Wald- und Holtzung.

Ein curioses Kunst-Stück / die Höhe eines Baumes / sonder einiges Geometrisches Instruments abzumessen.

Viel glücklicher und gantz nach der üblichen Meß-Kunst Lehr-Satz war jener einfältige Westphälinger / der zwar kein Meß-Künstler / und weder Lesens noch Schreibens kundig / den ein gelehrter und glaub-würdiger Mann/ der es vielen erzehlte/ kannte.

Es ist in Westphalen eine Stadt / so einen Wald von trefflichen hohen Bäumen in der Nähe hatte. Da pflegten die Burger/wann sie einen Baum zu einem Keil oder Balcken/ oder andern Nutzen verwenden und ausfertigen wolten / von der Obrigkeit des Orts zu bitten / ihnen einen / welchen sie wolten / umsonst abzuhauen. Nach erhaltener Vergünstigung / und wann der Baum abgehauen und gefället war / trug es sich nicht nur einmal zu/ daß der Baum / den sie auserlesen / kleiner war / als es die Noth erforderte. Wurden deßhalben gemüßiget/ bald diesen/ bald jenen / aber nicht umsonsten / wie vorhin / sondern um dargelegte Bezahlung / zu fällen. Da war unter den Burgern / ein zwar emsiger / aber ungelehrter Mann / und deme die Meß-Kunst auch wohl dem Nahmen nach / nicht bekannt war / dieser über seiner Mit-Burger Elend sich erbarmende / darmit sie den Baum von begehrter Höhe gleich zum erstenmal recht fällen möchten / erdachte diesen Kunst-Fund/ den vor längsten schon Johann Taißner und andere Meß-Künstler und Feld-Messer geübet und gebrauchet haben.

Von

Von der Wurtzel A. des Baums A B. gienge er weg gegen C. und zehlte so viel Spannen oder Schuhe / als die Burger den Baum eben recht hoch zu seyn verlangten: darnach legte er sich rücklings auf die Erde / daß der Kopff und Augen mit dem Punct C. eintraffen / richtete zwischen den zusammen gethanen Füssen den Stecken D E. gleich auf / welcher eben so lang als er war / und sahe durch des aufgerichten Steckens Ober-Spitze E. nach des Baums Gipffel B. und wann das Gesicht / oder Gesichts-Strahl just bey des Baumes Gipffel sich endete / wie bey folgender Figur / da sprach er recht und wohl / der Baum A B. seye dem Zwischen-Raum A C. gleich: Endete er sich aber unter dem Gipffel B. wie in der andern Figur / so sprach er / der Baum seye grösser als der Raum A C. endete sich aber der Gesicht-Strahl über dem Gipffel B wie in der dritten Figur / da sagte er / der Baum A B. seye kürtzer als der Platz A C.

Die erste Anmerckung.

Die Ursach der Ubung / die aber oberwähnter Westphälischer Feldmesser nicht wuste / wird aus dem vierten Satz des sechsten Einleitungs-Buch Euclidis genommen / weilen zwey Drey-Ecke / so in dergleichen Kunst-Ubungen entstehen / nemlich die Drey-Eck C D E. das kleinere / und C A B. die grössere gleich-Eckicht sind / weilen die Winckel bey D. und A. aus dem Nachgeb-Satz (suppositione) gerad sind / und die Winckel bey B. und E. gleich / nach dem acht und zwantzigsten Satz des ersten Buchs der Kunst-Gründe Bücher deß Euclidis, und das übrige bey C. bey den Drey-Ecken gemein ist; Darum wie in der ersten Figur der Stecken E D. der Manns-Grösse D C. gleich ist / also ist der Baum B A. dem Zwischen-Raum A C. gleich.

Und wie in der andern Figur derselbe Stecken E. der Manns-Grösse D C gleich ist / also ist die Höhe F A. dem Zwischen-Platz A C. gleich / und deßwegen ist die Höhe B A. grösser als der Zwischen-Raum A C. und wie endlichen in der dritten Figur der Stecken E. des Mannes-Grösse C D. gleich ist / also ist die Höhe dem Zwischen-Raum A C. gleich / und darum ist die Höhe B A. kleiner als der Zwischen-Raum A C.

Die andere Anmerckung.

Wann im Fall der andern Figur der Feldmesser herbey schleichet / im Fall aber der dritten Figur hinweg weicht / biß der Seh-Strahl durch die Ober-Spitze E gehend / bewegt sich in des Baumes-Gipffel B. Ende / und darnach den Zwischen-Raum zwischen des Baumes Wurtzel A und dem Pünctlein C. der Stelle / da der Kopff lieget / und mit deme die Augen recht einstimmen / da wird er des Baumes Höhe just erfahren / dann diese wird dem zwischen A. und C. liegenden Raum gleich seyn. Und so viel von der Holtzung.

CAPUT II.

Von solchen Dingen / die zur Reisens-Wissenschafft gehörig / oder denen Reisenden zu beobachteen nöhtig und nützlich sind.

ERstlich / wer eine Reise thun will / der nehme über diejenigen Dinge / derer die Reisenden benöhtiget / zu sich: (1) Ein Schlagührlein / oder Räderührlein. (2) Eine Land-Charte / darinnen dasjenige Land vorgestellet/wordurch die Reise geschicht (3) Einen Wegweiser oder Reiß-Büchlein / darinnen die Städte / Weiler ꝛc. verzeichnet. (4) Einen Feuer-Zeug und Wachsstock / daß man bey der Nacht den Meuchel-Mördern und andern Gefahren desto besser begegnen / zu frühe desto bequemer sich bekleiden / zu Abends aber / ehe man sich zur Ruhe und zum Schlaff bequemet/ das Bett durchleuchten / und endlich / damit man nichts von seinen Sachen in der Herberge hinter sich lassen möge.

II. Es ist nicht gut / nüchtern aus der Herberge sich auf die Reise zu begeben/ sonderlich bey neblichter/ feuchter sehr kalter Lufft/ und auf nassen und schlammichten Erdboden ꝛc. Im rauhen Winter solle man ein wenig guten starcken Wein mit einem Bissen Brod geniessen/dann solches widerstehet der Kälte und dem starcken Frost.

III. Ein Reisender solle wohlriechende und erwärmende Sachen bey der Hand haben/ und stets mit sich führen / als zum Exempel: Einen guten Schlag-Balsam / eine Ambra-Kugel von Laudano, allerhand Gewürtz und Bisam / oder des heutigen Tages üblichen Spiritus apoplectici oleosi, oder des Salis volatilis oleosi aromatici, (welches letztere man gar auch innerlich gebrauchen kan) welche beyde man in Metallenen Gefäßlein / oder in Eylein mit einem genetzten Schwämmlein / daran man zu Zeiten offt auch riechen kan / sehr bequem bey sich haben möge.

IV. Gleichwie es nicht dienlich und vorträglich ist / daß ein Reisender sein Geld irgendswo zeige / oder darmit prahle / weilen dardurch die Diebe und Mörder solches zu überkommen / angereitzet werden: Also ist es durchaus nicht vorträglich / auf alle Fragen klar und deutlich zu antworten/ indeme man von ihme forschet / woher er komme/ wohin und durch was für Art er zu reisen verlange; dann die gesunde Vernunfft selbst giebt den Einschlag / man solle dergleichen Fragen mit einer zweifelhaften Antwort hintergehen.

V. Ein Reisender solle zu frühe eine eingemachte Ingwer-Zehen / oder eingemachte Citronen-Schelffen/nach der Mittags-Mahlzeit aber ein wenig Rosen-Zucker zu sich nehmen.

VI. Auf der Reise solle man nicht die Speisen in grosser Quantität und geringer Qualität zu sich nehmen. Andere sagen / man solle wohl essen intensivè, nicht extensivè.

VII. Das

VII. Das frische und erst ausgezogene Fleisch solle man nicht essen / weilen die rothe Ruhr darauf erfolget.

VIII. Auf der Reise kan man wider das Gifft Rettig und Nüsse essen / wie Simon Guntherus in hortulo Sanitatis den Rath giebt: Seine Meynung gehet auch dahin / daß der Wermuth den Reisenden trefflich nutz seye.

IX. Die Reisenden werden nicht so bald müde / wann sie Beyfuß in den Händen oder Füssen bey sich tragen. Dieses Kraut mit Wagenschmier vermischet und appliciret / benimmt den Füssen die Müdigkeit und Schmertzen / so man auf der Reise zugezogen.

X. Wann ein Reisender eine dicke Haut überkommen hat / kan Er solche mit in etwas ausgetrockneten Zwiebel-Safft / der mit Weyhrauch und Hennen-Fett vermischet / vertreiben.

XI. Die Reisenden sollen sich hüten / (sind Worte Simonis Guntheri in obangezogenem hortulo Sanitatis) daß sie nicht unbehutsam und ohne Unterlaß auch nicht zu lange zur Winters-Zeit den Schnee ansehen; dann weilen die weisse Farbe die Sehe-Geister zertheilet / so werden durch solches Anschauen die Kräfften der Augen zerstreuet und geschwächet. Mögen sie also schwartze Kleider anlegen / und immer vor ihren Augen etwas schwartzes trägen / worauff sie dieselbige richten können / darmit eine Vereinigung und Einsammlung der Sehe-Geister sich zutragen möge. Es ist auch zu rahten / daß die Reisende ihre Augen mit Elster-Galle schmieren / dann solches ist den Augen trefflich gut / daß sie von dem Schnee nicht geblendet werden. Man kan ihme auch Crystalline oder andere Augen-Gläser schaffen / die man über die Augen binden könnte / dann selbige leyden sonsten wegen ihrer edlen Zubereitung und Zärtlichkeit nicht allein von der Kälte im Winter / sondern auch von der Hitze und dem Staub im Sommer grossen Schaden / also / daß unterweilen manche gar erblinden. Wann den Augen einig Unheil zustösset / muß man sie mit schwartzen erwärmten Tuch fleißig zu rechte bringen. Es wird ihnen auch trefflich dienlich seyn / wann man sie räuchert / mit einem glühenden und in Wein gelöschten Stein.

XII. Endlichen so dienet auch hierzu ein Decoctum von Weitzenen Spreuern / wann man eine neu-abgeschorne Wolle darein netzet / und den schmertzhafften Ort darmit beschmieret. Biß hieher Günther.

XIII. Wann ein Reisender ziemlich Schaden von der Kälte empfangen / so solle man ihn nicht alsobalden in ein warmes Gemach führen / sondern in einem temperirten Ort allmählig bewegen lassen / darmit er nach und nach wieder erwärmet werde. Mit warmen Lilien- Aniß- oder Camillen-Oel soll man seine Glieder reiben; der Patient solle im Bette liegen / wohl zugedeckt / und zum Schlaff ermahnet werden.

XIV. Wann ein Glied erfroren / so thue man dasselbige zuvor und zu erst

in ein kaltes Wasser / das eben jetzo aus einer Quellen oder Schöpff-Brunnen genommen worden / darinnen lasse man es eine Zeit lang / biß es wieder erweichet werde: Darnach reibe man es mit Safft von gebratenen Ruben oder einen warmen Oel. Wann aber ein Theil des Gliedes von Frost schwartz worden / und also erstorben / so muß darzu ein erfahrner Wund-Artzt gebrauchet werden. Endlichen so muß man auch wissen / daß diejenigen / so von der Kälte Schaden leiden / gemeiniglich an den Geburts-Gliedern zu erst damit behafftet werden / dannenhero man daselbst vor allen Dingen mit warmen Wein gute Vorsehung thun solle.

XV. Wann in den Händen und Füssen eines Reisenden sich Ritzen und aufgesprungene Spalten von der Kälte ereignen / so kan man sie heilen mit einer Salbe von Olibano, Schweinen Schmär und Gänß-Fette. Item / mit Aschen von Bach-Krebsen oder Esels-Klauen.

XVI. Ausser dem / was jetzo gemeldet worden / rathen die Medici denen Reisenden im Winter / (1) sie sollen 3. oder 4. Pfeffer-Körner oder Negelein / Zimmet-Rinden / oder dergleichen / im Munde halten. (2) Silermontan- oder Seseli-Saamen mit guten Wein trincken / dann selbiger verwahret vor Kälte / und vertreibet die Husten. (3) Sich offt des warmen Oels bedienen / und den Hals darmit zu schmieren / und wohl und fleißig darauf zu verbinden. (4) Hände und Füsse mit andern Salben versehen / wie auch mit Galban in weissen Wein zerlassen / schmieren. (5) Zu frühe vor dem Abzug eine erwärmende Confection brauchen / die sie bey sich führen / als da seynd eingemachte Nüsse / eingemachter Jngwer / Calmus / Citronen- und Pomeranzen-Schelffen / endlichen auch Rettig / und dergleichen.

XVII. Wann die Füsse eines Reisenden vom Gehen / oder wegen der engen Schuhe oder Stiefeln / Blattern bekommen / oder an der Haut verletzet worden seyn / so lege man nur eine warme Lamms- oder Schaafs-Lunge auf den Schaden. Oder man streue Sand und Staub von den alten Schuhen oder Solen in die Wunden. Wider den Schmertzen gebrauche Zwiebel-Safft. Vor die Geschwulst / bediene dich des Holder-Safftes und der Wagenschmiere / damit eine Salbe daraus werde / wo du den verletzten Lebens-Theil damit schmieren wirst / so wirst du bald genesen. Wider den Schmertzen und Entzündung gebrauche in weissen Wein gesottenen Schierling / und wasche den schadhafften Ort fleißig darmit. Man kan auch den verletzten Ort mit einer Salbe / von Oel und Böcken-Unschlitt / schmieren. Den Schmertzen an den Füssen / so von der Geschwulst und Ermüdung entstanden / stillet Wegerich mit Eßig genetzet.

XVIII. Ehe ein Reisender zu Pferde im Winter sich auf den Weg begibt / solle er seine Füsse zuvor wohl reiben / darnach schmiere er sich mit Stöcheskraut-Oel / oder mit Euphorbii-Oel / ꝛc. damit die Wärme desto besser in den

Füssen

Füssen erhalten werde. Wann man sich an den Füssen wohl gerieben und geschmieret / so muß man die Füsse in Seidene oder Leinene Tücher einwickeln / hernach lege man unter die Fuß-Solen neu-abgeschorne Wolle / und ziehe weite Stieffeln darüber / damit in denselben sich die Füsse und derselben Zähen räumlich bewegen mögen.

XIX. Wann ein Pferd auf der Reise die Lust zum Fressen verlohren / so reibe man ihme das Maul und die Zunge mit Saltz / darnach spühle man es mit gutem Wein wieder ab / und gebe ihm unterweilen Heu / und ein wenig Habern oder Spelten. Man kan auch ein Stücklein Brod ohne Rinden / zwischen zweyen Händen wohl zerrieben / anderthalb Seidlein Wein daran schütten / und also dem Pferd beybringen.

XX. Wann ein Pferd vom Schmied vernagelt oder sonsten schadhafft gemachet worden / so suche und öffne man den verletzten Ort / lasse heraus lauffen / was für Unraht sich darinnen gesammlet / wasche die Wunde mit Eßig und Saltz / darnach thue Galban / oder zerlassenen Zucker / oder ein Blat von Wöllkraut-Weiblein / welches zwischen zwey Steinen wohl zerstossen worden / lasse hernach das Huf-Eisen wieder aufschlagen / so kanst du deine Reise wohl und sicher fortsetzen.

Andern Theils Neuntes Buch /

Anweisung und Continuation der im ersten Theil dritten Buchs abgehandelter Feuerwerck-Künste / allerhand neue Raqueten / Feuer- Wasser- und Sturm-Kugeln / Granaten / Pech- und Sturm-Krantze / und allerhand Lust- und ernsthafte Feuer-Wercke zu bereiten; Nebenst einer kurtzen Anleitung zur Artillerie: Vom Mortier / und allerhand groben und kleinen Geschütz / wie solche zu probiren / und recht zu laden.

CAPUT I.

Wie ein Stuck visitirt / probirt / recht geladen und abgeschossen werden solle / und endlichen / um wieviel des guten Pulvers weniger / als des andern geladen werden muß.

WAnn einem Constabler ein Stuck anvertrauet wird / so solle er auf folgende Requisita genaue Achtung geben / als: 1. Ob das Stuck reich genug von Metall? 2. Ob der Lauff parallel gegossen? 3. Ob das Zündloch an gehörigem Orte stehe? 4. Ob das Zündloch perpendiculariter

riter gebohret? 5. Ob der Lauff inwendig lang genug? 6. Ob das Stuck glatt genug?

I. Ob das Stuck reich genug an Metall? Probire es also: Nimm das bewuste und erforderende Instrument/ stecke solches mit dem Ort/ daran das Häcklein/ in das Zündloch/ bis das Häcklein in dem Lauf des Stückes vest/ kehre alsdann das Häcklein unter das Metall/ also/ daß du das Instrument nicht zuruck ziehen kanst/ und halte still/ auswendig auf dem Stücke/ hart am Metall/ beym Zündloch/ mache mit der Feile ein Gemerck an das Instrument/ kehre es um/ und ziehe es aus dem Stucke/ von dem Häcklein an bis an das Gemerck ist die Crassities des Metalls/ welches du nach den Namen des Stucks mit der Tafel/ oder deiner selbst-eigenen dem Giesser gegebenen Proportion compariren kanst.

II. Ob der Kern oder Lauff des Stuckes parallel gegossen? solches erfahre also: Nimm einen Circkel mit krummen Schenckeln/ damit man die Kugeln misset/ mit solchem begreiffe bey dem Zündloch die äusserliche Weite des Stuckes/ und theile solche Weite in zwey Theile/ brauche alsdann einen andern Circkel mit geraden Schenckeln/ darmit fasse ein solch Theil/ und reiß einen Circkel. Nachmahls nimm auch die innerliche Weite des Mundlochs mit einem geraden Circkel/ theile sie auch in zwey gleiche Theile/ mit einem Theil reiß im vorigen Circkel aus eben seinem Centro einen andern Circkel durch das Centrum beyde Circkel-Riß zerschneidend in zwey gleiche Theile/ ziehe eine Linie darauf/ nimm deine in vorhergehendem Punct gefundene Metall-Dicke/ und comparire sie mit der Differenz dieser zweyer Circkel-Diameter, trifft nun deine gefundene Dicke des Metalls ein/ so ist das Stuck parallel, wo nicht/ so ist es das Contrarium, und ist das Stuck an einem Ort dicker/ als an dem andern.

III. Ob das Zündloch an seinem rechten Ort stehe? Weilen viel daran gelegen/ daß das Zündloch an seinem rechten Ort stehe/ nemlichen just hinten am Boden des Stuckes/ dann wann solches nicht ist/ sondern nach dem Mundloch des Stuckes vorwarts allzuviel stehet/ verursacht es/ daß das Stuck/ wann es abgeschossen wird/ einen fernen Weg zurucke lauffet. Dieses nun zu erfahren/ procedire also: Stecke den Setz-Kolben in den Lauff des Stucks/ bis hinten an dem Boden vest an/ stich alsdann mit der Räumnadel zu dem Zündloch hinein/ bis auf den Setz-Kolben/ und ritze ein Gemerck in denselben/ nachmahls ziehe Nadel und Kolben wieder heraus/ und observire an dem Kolben das gestochene Gemercke/ ist es am letzten Ende des Kolbens/ so ist das Zündloch am rechten Orte/ wofern aber vom Ende des Kolbens das Gemercke gefunden wird/ so ist es falsch.

IV. Ob das Zündloch perpendiculariter gebohret? Stecke einen Draht/ so nicht krumm/ und etwas gedränge eingehet/ in das Zündloch/ doch daß

daß er einen Schuh hoch oben heraussen bleibe/und in dem Lauffe des Stucks aufstehe / hart bey dem Zündloch an dem Draht schlinge einen Faden / solchen lege um das Stucke herum / das andere Ende ziehe wieder von der andern Seiten um den Draht / nun zeichne die ex medietate des Drahts auf beyden Seiten des Zündlochs an dem Faden-Gemercke gleicher Distanz, nachmahln nimm einen Circkel mit geraden Schenckeln / setze einen Fuß auf der einen Seiten am Stuck in das Gemercke an den Enden / den andern Fuß des Circkels extendire biß oben auf die Spitze des Drahts / so aussen über dem Zündloche vorgehet / also mit unverruckten Circkel miß aus dem andern Gemercke am Faden / biß oben auf den Draht / findest du gleiche Distanz, so ist das Zündloch perpendiculariter gebohret/ wo nicht/ so ist es das contrarium, wornach sich viel zu richten.

Wann man begehrt zu wissen / ob die Zapffen am rechten Ort stehen / so theile das Stuck in sieben Theile/ drey Theil sollen stehen hinter dem Zapffen / und viere darfür.

V. Ob der Lauff innwendig lang genug sey nach Proportion der Kugel? Nimm den Setz-Kolben / stoß ihn in das Stuck biß hinten an / und vornen hart an den Mund deß Stuckes / schneide mit dem Messer ein Gemercke / zeuch den Kolben heraus / und nimm mit einem Circkel den Diamet. orifici, setze nachmalen unverruckt desselben einen Fuß in das Gemercke/an die Setz-Kolben-Stange / den andern nach dem Ende zu / gegen dem Stuck gesetzt / und meß also fort / findest du denn nun von dem Gemercke des Kolbens biß zu Ende so viel Diameter, als deine Tafel ausweiset / so ist es gut / wo nicht/ ist es unrichtig/ und wird nicht so weit schiessen/ als sichs gebühret.

VI. Ob des Stuckes Rohr innwendig glatt genug oder Gruben habe? Dieses zu erkundigen sind drey Moden.

Die 1. also: Man setze auf eine Stange perpendiculariter ein Wachs-Kertzlein / eines halben Fingers lang / vornen an die Spitze der Stangen / hinter die Kertze / zwey quer Finger daran / setzet man einen runden Spiegel/ sein Glaß gegen der Kertzen kehrende / die Höhe des Spiegels ist gleich der Kertze mit ihrer Flamme / nun fähret man mit der Kertze fein sachte in den Lauff des Stuckes / so wird das Stuck erleuchtet / daß man alle Fehler / in deme man hinein sihet / erkennen kan. Daß aber der Spiegel / oder in Ermanglung dessen ein palliertes Blech hinter die Kertzen gestecket wird / ist zweyerley Ursach: Erstlich / daß es dem menschlichen Auge den Strahl von der Kertzen aufhalte / daß dasselbe desto besser alle Beschaffenheit observiren kan; Zum andern / weil ein Spiegel durch die reflectiones der Strahlen / so von der Kertzen fallen/ noch grössere Erleuchtung giebet.

2. Auf eine andere Art also; Wann man keine Kertzen haben kan / so nimmt man einen runden Spiegel / bohret mitten in sein Centrum ein

riter gebohret? 5. Ob der Lauff inwendig lang genug? 6. Ob das Stuck glatt genug?

I. Ob das Stuck reich genug an Metall? Probire es also: Nimm das bewuste und erforderende Instrument/ stecke solches mit dem Ort/ daran das Häcklein/ in das Zündloch/ bis das Häcklein in dem Lauf des Stückes vest/ kehre alsdann das Häcklein unter das Metall/ also/ daß du das Instrument nicht zuruck ziehen kanst/ und halte still/ auswendig auf dem Stücke/ hart am Metall/ beym Zündloch/ mache mit der Feile ein Gemerck an das Instrument/ kehre es um/ und ziehe es aus dem Stucke/ von dem Häcklein an bis an das Gemerck ist die Crassities des Metalls/ welches du nach den Namen des Stucks mit der Tafel/ oder deiner selbst-eigenen dem Giesser gegebenen Proportion compariren kanst.

II. Ob der Kern oder Lauff des Stuckes parallel gegossen? solches erfahre also: Nimm einen Circkel mit krummen Schenckeln/ damit man die Kugeln misset/ mit solchem begreiffe bey dem Zündloch die äusserliche Weite des Stuckes/ und theile solche Weite in zwey Theile/ brauche alsdann einen andern Circkel mit geraden Schenckeln/ darmit fasse ein solch Theil/ und reiß einen Circkel. Nachmahls nimm auch die innerliche Weite des Mundlochs mit einem geraden Circkel/ theile sie auch in zwey gleiche Theile/ mit einem Theil reiß im vorigen Circkel aus eben seinem Centro einen andern Circkel durch das Centrum beyde Circkel-Riß zerschneidend in zwey gleiche Theile/ ziehe eine Linie darauf/ nimm deine in vorhergehendem Punct gefundene Metall-Dicke/ und comparire sie mit der Differenz dieser zweyer Circkel-Diameter, trifft nun deine gefundene Dicke des Metalls ein/ so ist das Stuck parallel, wo nicht/ so ist es das Contrarium, und ist das Stuck an einem Ort dicker/ als an dem andern.

III. Ob das Zündloch an seinem rechten Ort stehe? Weilen viel daran gelegen/ daß das Zündloch an seinem rechten Ort stehe/ nemlichen just hinten am Boden des Stuckes/ dann wann solches nicht ist/ sondern nach dem Mundloch des Stuckes vorwarts allzuviel stehet/ verursacht es/ daß das Stuck/ wann es abgeschossen wird/ einen fernen Weg zurucke lauffet. Dieses nun zu erfahren/ procedire also: Stecke den Setz-Kolben in den Lauff des Stucks/ bis hinten an dem Boden vest an/ stich alsdann mit der Räumnadel zu dem Zündloch hinein/ bis auf den Setz-Kolben/ und ritze ein Gemerck in denselben/ nachmahls ziehe Nadel und Kolben wieder heraus/ und observire an dem Kolben das gestochene Gemercke/ ist es am letzten Ende des Kolbens/ so ist das Zündloch am rechten Orte/ wofern aber vom Ende des Kolbens das Gemercke gefunden wird/ so ist es falsch.

IV. Ob das Zündloch perpendiculariter gebohret? Stecke einen Draht/ so nicht krumm/ und etwas gedränge eingehet/ in das Zündloch/ doch daß

daß er einen Schuh hoch oben herauſſen bleibe/und in dem Lauffe des Stucks aufſtehe/hart bey dem Zündloch an dem Draht ſchlinge einen Faden/ſolchen lege um das Stucke herum/ das andere Ende ziehe wieder von der andern Seiten um den Draht/ nun zeichne die ex medietate des Drahts auf beyden Seiten des Zündlochs an dem Faden-Gemercke gleicher Diſtanz, nachmahln nimm einen Circkel mit geraden Schenckeln/ ſetze einen Fuß auf der einen Seiten am Stuck in das Gemercke an den Enden/ den andern Fuß des Circkels extendire biß oben auf die Spitze des Drahts/ ſo auſſen über dem Zündloche vorgehet/ alſo mit unverruckten Circkel miß aus dem andern Gemercke am Faden/ biß oben auf den Draht/ findeſt du gleiche Diſtanz, ſo iſt das Zündloch perpendiculariter gebohret/ wo nicht/ ſo iſt es das contrarium, wornach ſich viel zu richten.

Wann man begehrt zu wiſſen/ ob die Zapffen am rechten Ort ſtehen/ ſo theile das Stuck in ſieben Theile/ drey Theil ſollen ſtehen hinter dem Zapffen/ und viere darfür.

V. Ob der Lauff innwendig lang genug ſey nach Proportion der Kugel? Nimm den Setz-Kolben/ ſtoß ihn in das Stuck biß hinten an/ und vornen hart an den Mund deß Stuckes/ ſchneide mit dem Meſſer ein Gemercke/ zeuch den Kolben heraus/ und nimm mit einem Circkel den Diamet. orifici, ſetze nachmalen unverruckt deſſelben einen Fuß in das Gemercke/an die Setz-Kolben-Stange/ den andern nach dem Ende zu/ gegen dem Stuck geſetzt/ und meß alſo fort/ findeſt du denn nun von dem Gemercke des Kolbens biß zu Ende ſo viel Diametet, als deine Tafel ausweiſet/ ſo iſt es gut/ wo nicht/ iſt es unrichtig/ und wird nicht ſo weit ſchieſſen/ als ſichs gebühret.

VI. Ob des Stuckes Rohr innwendig glatt genug oder Gruben habe? Dieſes zu erkundigen ſind drey Moden.

Die 1. alſo: Man ſetze auf eine Stange perpendiculariter ein Wachs-Kertzlein/ eines halben Fingers lang/ vornen an die Spitze der Stangen/ hinter die Kertze/ zwey quer Finger daran/ ſetzet man einen runden Spiegel/ ſein Glaß gegen der Kertzen kehrende/ die Höhe des Spiegels iſt gleich der Kertze mit ihrer Flamme/ nun fähret man mit der Kertze fein ſachte in den Lauff des Stuckes/ ſo wird das Stuck erleuchtet/ daß man alle Fehler/ in deme man hinein ſihet/ erkennen kan. Daß aber der Spiegel/ oder in Ermanglung deſſen ein palliertes Blech hinter die Kertzen geſtecket wird/ iſt zweyerley Urſach: Erſtlich/ daß es dem menſchlichen Auge den Strahl von der Kertzen aufhalte/ daß daſſelbe deſto beſſer alle Beſchaffenheit obſerviren kan; Zum andern/ weil ein Spiegel durch die reflectiones der Strahlen/ ſo von der Kertzen fallen/ noch gröſſere Erleuchtung giebet.

2. Auf eine andere Art alſo; Wann man keine Kertzen haben kan/ ſo nimmt man einen runden Spiegel/ bohret mitten in ſein Centrum ein

Löchlein/ einer Nadel-Spitz weit / rucket das Zünd-Loch alsdann mit seinem Kopffe gegen die Sonnen / ich aber knie darvor nieder / halte den Spiegel mit seiner gläntzenden Seiten gegen das Mund-Loch so ferne darvon / daß ihn die Sonne eben gantz bescheinen kan/ alsdann sehe ich durch das Centrum des Spiegels in das Stuck/ so ist es licht darinnen/daß man alles erkeñen kan.

3. Deme seye aber/ wie ihm wolle/ so ist zwar die erste Observation die beste / aber es kan aus allen beyden nicht wohl judicirt werden / dann offtermahlen ein Mackel oder schwartzer Flecke vor eine Grube gehalten wird / darum etwas bessern Grund zu haben/ verfähret man also:

Man lässet einen Tubum von Holtze drehen / welcher nur gleich in dem Lauff des Stuckes hin und wieder kan gezogen werden / lang zwey Diameter orificii, an solchen füget man einen Stengel / so lange der Stock-Lauff am Stucke / an dem andern Ende / am Boden des Tubi Diametri macht man ein eisern vierseitiges Ringlein / welches dergestalt beschaffen / daß / so offt es in das Stucke von einer Schnell-Feder gedrucket wird / daß es der Dicke am Tubo vorgehet / vornen ist es etwas rund abgefeilt / als die Riegel an den Schlössern / damit es vorwarts leichte einschnappet / und ruckwarts aber hencket. Mit solchem Instrument fahre sachte ins Stuck / biß zum hindersten an / alsdann wende das Instrument um und um / und also gleichsam schraubende/ zeuch es wieder heraus / wird nun die Spitze des Riegels / welche allezeit gedrange am Metall des Stuckes gehet / eine Grube befinden / so wird es einschnappen / und wirst also das Instrument nicht vörder bringen können/ du fast es dann einen Finger hinterwärts / und kehrest etwas geschwinder um/ biß du meynest / du seyest vor der Gruben vorbey / also fahre fort / biß das Instrument wieder heraus/ ehe du aber dein Instrument lösest aus einer Gruben / solt du zuvor an die Stange / hart am Mund-Loch des Stucks / ein Gemercke machen/daß man sehen kan/wie ferne die Gruben vom Mund-Loch seye: Daß man auch wisse / auf welcher Seiten / so solt du an das Ende der Stange / so du in der Hand führest / in einer rechten Linie mit der Spitze des Riegels ein Gemercke machen / wann du also die Gruben weist / kanst du judiciren / was zu thun. Wann nun diesen sechs Puncten nach das Stuck richtig befunden / kan es biß zur Feuer-Probe vor tüchtig angenommen werden. Ehe wir aber zur selben schreiten / wollen wir kürtzlich berichten/wie ein jedes Stuck recht ein- und ausgeladen werden solle.

Vom Gebrauch des Circkels.

Das vornehmste Instrument eines Constabiers ist der Circkel oder Maß-Stab / und also dessen Gebrauch zu verstehen eine Nothwendigkeit / wie zu sehen an der Aufgab 1. ist ein Circkel mit seinem gantzen Diametro, der mit seinen beyden Enden durch das Centrum in die Circumferenz gehet / nemlich setz den Fuß deß Circkels ins a, formir die Circumferenz wie vorhin/und ziehe eine Linie vom b durchs a ins c.

Auf-

Aufgab 2. Ist eine eckichte Drey-Ecke / als ziehe eine Linie ans b, nimm den Circkel / und setz den einen Fuß ins a, such mit dem andern Fuß deß Circkels ein Pünctlein / als c, mach mit derselben Oeffnung die quer Linien b, d, ziehe eine Linie vom b durchs c ins d, und vom d ins a.

Aufgab 3. Ist ein Triangel / der 3. gleiche Ecken und 3. gleiche Seiten hat. Mach die Linie a b, nimm mit dem Circkel die Länge von a b, setz den einen Fuß in a b, mach zwey quer Linien ins c, ziehe Linien vom a ins c, und vom c ins b.

Aufgab 4. Weiset / wie man eine oder viel aufgegebene Linien in so viel Theil kan theilen / als man will / und soll man in diesem Exempel die 3. Linien in 10. Theil zertheilen. Als mache eine Linie / als a b, theile a b in 10. gleiche Theile / nimm die Länge von a b, setz den Circkel ins a b, ziehe erstlich krumme Linien Creutz-weis ins c, hernach aus dem a nach dem c, ferner vom c nach dem b, letztlich die punctirte Linien vom a b ins c, nimm die Länge von denen vorhergehenden 3. Linien mit dem Circkel / setz den einen Fuß ins c, zeichne die Linien wie in den d d, und mache Linien vom d, quer zum d.

Aufgab 5. Sind 3. Linien / von welchem ein Triangel / als Num. 7. aus drey ungleichen Linien / sie mögen seyn / wie sie wollen / muß verfertiget werden: Wobey doch zu bemercken / daß die beyden Linien / so man zusammen nimmt / etwas länger seyn müssen / als die dritte.

Aufgab 6. Sind zwey Linien / die gleich weit von einander lauffen / aber niemahls / wie lang man sie auch immer ziehet / zusammen kommen / und werden Parallel-Linien benamset.

Aufgab 7. Man nimmt mit dem Circkel die Länge von der Linie a, macht die Linie a b, Num. 7. nimmet gleich vormahls die Linie b, setzt den einen Fuß ins a, macht eine krumme Linie in c, ferne die Linie c, setzt den Fuß des Circkels ins b, durchschneidet die krumme Linie / ziehet Linien von a ins c, und folgbar vom b ins c.

Aufgab 8. Ist ein Circkel mit einem Circkel-Bogen / so den dritten Theil der Circumferenz anweiset. Setz den Circkel als vorhin ins a, mach die Circumferenz durch b e, c d, mit derselben Oeffnung des Circkels / den einen Fuß ins c, mach die krumme Linie vom d, durch a ins e.

Besagte acht Aufgaben nun sollen gezeigt werden / und zwar sonderlich / worinnen sie in der Artillerie zu statten kommen / um so viel leichter die Vertheilungen / als auch den Innhalt der Artillerie zu verstehen.

Sonsten findet man in der Geometrie noch allerhand Figuren / dahero wollen wir auch fortgehen / und beschauen / was eigentlich der Artillerie wahrer Grund sey.

Vom rechten Grunde der Artillerie.

Es sind einige / die den Salpeter / Schwefel und Kohlen / woraus das Pulver gemacht wird; andere aber das Geschütz / und nicht weniger die Kugeln / vor das wahre Fundament halten. Welches auch unlaugbar / in so fern man weiß / daß Salpeter / Schwefel und Kohlen die erste Materie gewesen / daraus das Pulver zubereitet worden / so auch noch beschiehet / und hat man darnach erstlich das Geschütz und Kugeln / laut dem Bericht verschiedener Autoren / erfunden. Weil nun vorbesagtes bey uns nicht unbekandt / wie nemlich Salpeter / Schwefel und Kohlen die erste Materie der Artillerie sind; als muß man vest stellen / daß das Gewicht das vornehmste Fundament seye / wornach man sich richten / geben und nehmen muß / soviel als die Schwehre erheischet. Nachdem nun eine Kugel groß / so erfordert sie auch viel Metall und Pulver / und zwar alles nach advenant, oder Grösse der Kugel / so das Gewicht ausweist / wornach sich ein Constabler reguliren kan.

Weil nun das Gewicht das Fundament ist / sich in allem darnach zu richten / also ist vonnöthen / daß der Constabler ein Gewicht / oder dergleichen Instrument habe / wormit er die Kugel oder Geschütz visitire / weilen aber solches bey sich zu tragen zu schwehr fällt / so hat man einen Visier- oder Calibre-Stab / deren zwar unterschiedliche / auch öffters darmit grosse Fehler geschehen / indem es eines von denen subtilesten Instrumenten ist / dahero dem Constabler zeigen und weisen wollen / wie er seinen Calibre-Stab recht machen und probiren solle / ohne sondere viele Rechnung / durch einen proportionirten Triangel / dessen er sich in jedem Land bedienen kan / und damit das erste Pfund zu verstehen / auf folgende Art verfahren muß.

Man nimmt dahero das Land-Gewicht / und eine Kugel / die gantz rund ist / klein oder groß / doch darffs weniger nicht als ein Pfund haben / wäge dieselbe recht / und nimm den Diameter mit einem krummen Circkel / oder zwischen zwey Winckel-Hacken / mit einem rechten Circkel / den Diameter aber muß man zu Folg der ersten Aufgab verstehen / und kan Figura 1. Num. 2. deßwegen besehen werden / allwo man die vornehmsten schwereſten Kugeln / die jetziger Zeit im Gebrauch und zu haben sind / præsentiret.

Exempel.

Wann eine 48. Pfündige runde Kugel vorkommet / so nimm accurat den Diameter mit dem Circkel / und theile ihn in 58. gleiche Theile / so geben 16. Theile von 58. das erste Pfund / und so kleinere Kugeln / vorhanden / so theile dieselben ein nach dieser beykommenden Tafel / so sind dann 16. Theile jederzeit das erste Pfund / wofern die Kugel grösser ist als 1. Pfund.

Tafel.

Tafel.

48. Pfund Kugeln in 58. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.
36. Pfund Kugeln in 53. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.
24. Pfund Kugeln in 46. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.
18. Pf. Kugeln in 41. u. 3. Vierthel / macht 1. Pf. 16. Theil.
12. Pf. Kug. in 36. u. 1. halb Theil/ so macht 1. Pf. 16. Theil.
6. Pfund Kugeln in 29. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.
3. Pfund Kugeln in 23. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.
2. Pfund Kugeln in 20. Theil / so macht 1. Pfund 16. Theil.
1. Pfund Kugeln in 16. Theil/ so macht 1. Pfund 16. Theil.

Und also kan ohne grosse Mühe und Rechnung das erste Pfund gefunden werden.

Um nun den Diameter in so viel gleiche Theile zu theilen / als es braucht/ so thut man/ als nach der andern/ dritten/ vierten und fünfften Aufgab / wie bey Figura Num. 1. gewiesen ist/ theilet alle Zeit die basin a b in so grosse Theile/ als beliebig/ und zwar in so viel/ als die Kugel erfordert / nimmet hernach den Diameter von der Kugel / und setzt den einen Fuß des Circkels ins c, zu Folg beygefügter Figur Num. 4 zeichne die Linie c a, c b, welches auch nach der andern Aufgab angehet; theilet a d die winckel-rechte Linie in so viel gleiche Theile / als vorhin / und ziehe die Linie nach dem Punct oder Centro b, gleichwie in denen zwey folgenden Figuren zu bemercken / den Diameter aber ziehet man jeder Zeit mit ad parallel, so / wie das erste Pfund gefunden ist / besihe die Figur Num. 3. da man aus dem ersten Pfund alle andere findet.

Ziehe eine Linie nach deinen Belieben aus dem a nimm mit dem Circkel den gefundenen Diameter des ersten Pfundes / setze den einen Fuß von dem Circkel ins a, vom a auf die Linie ins b, und sage / ein Pfund Diameter in dem ersten Umschlag gibt 8. Pfund ins c schlag den Circkel ferner über bis ins d, ziehe aus dem c eine krumme Linie ins f, und aus dem d ins e, setz den Circkel wieder ins b, durchschneide die krumme Linie f, und ziehe eine Linie von b nach dem f, eine blinde Linie vom b bis ins e, vom f durchs c ins e, vom d ins e, so ist die Proportion des Triangels der 7. ersten Pfund gefunden. Theile die Linie b f in 7. gleiche Theile / ziehe solche nach dem e, durch die Linie b c, so hast du die ersten 8. Pfund gefunden von a bis c. Ziehe aus dem e eine Parallel-Linie durchs g, neben der Linie a, b, c, d, zu Folg der sechsten Aufgab. Nimm mit dem Circkel aus dem a die zwey ersten Pfund/ und sage: Zwey Pfund im ersten Umschlag / geben 16. Pfund ins h, nimm die Länge zwischen h und c mit dem Circkel / setz die Länge aus dem e ins c nach dem g, ziehe eine blinde Linie von i nach dem k durchs h, ziehe aus c eine Linie Winckel-recht auf die Linie k und e, durchschneide die Linie k und h ins l, theile die Linie c l in 8. gleiche Theile/ mach aus denen 8. Theilen Linien ins i,

durch die Linie c h, so hast du die 16 ersten Pfunden gefunden von a bis h, und so thue noch ferner/ nachdem du viel Pfund begehrest / laut dieser Tafel mit den Umschlägen.

1.	Pfund	thut			8. Pfund.
2.	=	=	=	=	16.
3.	=	=	=	=	24.
4.	=	=	=	=	32.
5.	=	=	=	=	40.
6.	=	=	=	=	48.
7.	=	=	=	=	56.
8.	=	=	=	=	64.
9.	=	=	=	=	72.
10.	=	=	=	=	80.
11.	=	=	=	=	88.
12.	=	=	=	=	96.
13.	=	=	=	=	104.

Zwischen jedwedern Umschlag sind 8. Pfund / die gar leichtlich können eingetheilt / auch die Pfund mit 8. multiplicirt werden / so viel als man will/ besihe Fig. 4.

Nimm eine Kugel / die nett 3. Pf. wigt/ oder eine andere / mach einen rechten Triangel/ als a b c, theile die Linien a c in 23. Theile / nimm dann die Diametros mit einem Cirkel/ setz den einen Fuß auf die Linien a b, durchschneide die Linie b c, daß d e parallel sey mit der Linie a c, ziehe aus dem 16ten Theil von der Linie a c nach b, so kommen die ersten Pfund ins f, die blinde Linie aus 20. ins b, welches das andere Pfund ist.

Wegen Mangel des Raums / ist die Proportion des Triangels abgebrochen / wie hierbey zu sehen / und muß der erste auf folgende Art gemacht werden: Theile d f, das erste Pfund Stein Diameter, in 7. gleiche Theile/ ziehe von denen 7. Theilen nach dem Centro g durch die Linie d h, so hat man wiederum die ersten 8. Pfund gefunden / und wann man so fortfährt / so kan man so viel haben/ als man verlangt.

Die Triangel i weisen an Steine/ Eisen und Bley / zu 58. Pfund / oder mehr/ oder weniger/ und ist alles in der Figur zu besehen / wann wider Verhoffen in der Beschreibung was vergessen wäre.

Wie man den Calibre-Stab verfertigen soll/ stehet Num. 5.

Als man nimmet ein Pergament/oder lässet von Meßing einen viereckigten Stock machen/ machet Linien darauf / als bey a b zu sehen. Nimm die Figur Num. 3. zur Hand / öffene den Circkel/ und setz den einen Fuß des Circkels ins a, nimm das erste Pfund ins b e, setz die Länge auf ein Pergament oder Meßingen Stock aus dem a ins o, öffene den Circkel in der vorgenann-

ten

ten Figur/ von a ins c, mach es wieder auf Pergament/ wie vorhin/ so kan man auf solche Art den Calibre-Stab so hoch auftragen / als man will: man muß es aber nett machen/ sonsten dörffte es sehr ungleich werden; zudem muß in jedem Lande/ dahin man kommet/ das Gewicht examinirt werden / ob es auch mit dem Calibre-Stab überein stimet / weil das Gewicht unterschiedlich groß und klein / und vor Alters das Nürnberger Gewicht eine veste Regul / zum Giessen der Canonen oder Kugeln/ gewesen; allein nun bindet sich niemand mehr daran/ und wollen wir den Unterscheid auf hundert Pfund der vornehmsten Stätte und Oerter in folgender Tafel vorstellig machen.

Riga	138. Pfund	Herzogenbusch	101. Pfund
Stockholm	130. Pfund	Cöln	100 Pfund
Eger	124. Pfund	Lüttig	100. Pfund
Londen	112. Pfund	Regensburg	98. Pfund
Danzig	108. Pfund	Amsterdam	95. Pfund
Braunschweig	108. Pfund	Thorn	130. Pfund
Mecheln	108. Pfund	Breßlau	126. Pfund
Bremen	104. Pfund	Königsberg	120. Pfund
Augsburg	104. Pfund	Brüssel	108. Pfund
Basel und Bern	108. Pfund	Antwerpen	100. Pfund
Franckfurt	108. Pfund	Gröningen	100. Pfund
Hamburg	106. Pfund	Nürnberg	100. Pfund
Coppenhagen	105. Pfund	Empten	96. Pfund
Straßburg	104. Pfund	Pariß	95. Pfund

Dieweil nun die Gewichte / wie aus dieser Tafel zu sehen / so unterschiedlich / als ist kein Wunder / daß die Calibre-Stäbe der Constabler nicht überein kommen/ weilen an den meisten Oertern ein grosser Unterscheid des Gewichts/ dahero ein Constabler sich deswegen wohl in acht zu nehmen hat.

Wie ein Stuck recht zu laden.

Erstlich/ und vor allen Dingen muß das Pulver probiret werden / ob es stärcker oder schwächer/ als das Stuck erfordert.

2. Solle man durch den Lehr- oder zugehörigen Metallinen Probir-Ring die Kugel justiren/ daß sie ihren gehörigen Wind und Grösse haben.

3. Solle man bereiten die Vorschläge / welches also geschicht: Man nimt alte Hadern/ oder in Mangelung derer geschlagene Stricke/ ja auch wol in Mangelung dieser / trocken Heu / daraus binde solche dichte und starcke Stöpffel/ welche gedräng in das Stucke gehen / so viel als möglich/ solle man sehen/ daß man zu einem Vorschlage nicht mehr als zu dem andern / Materie ergreiffet.

4. Solle man das Stuck hinten in die Lade niederlassen/ das Zündloch verstopffen/ und in den Lauff gemischten Eßig und Wasser giessen/ solches eine

Viertel-

Viertelstunde stehen lassen / und nachmahls mit dem Wischer hinein fahren / etliche mahl umwaschen / so dann das Stuck vorne wieder nieder drucken / und das Wasser auslassen / endlich das Stuck wieder austrocknen.

5. Wann das Zündloch auch ausgetrocknet / und wieder vest zugemacht / thut man eine halbe Schauffel voll Pulver hinein / darauf einen Vorschlag / schüttet Zündkraut auf / und gibt Feuer / so brennet und trocknet sich das Stuck aus.

6. Nach diesen wird mit dem trockenen Waffen-Wischer das Stuck ausgeputzet / alsdenn die Schauffel / Setz-Kolben / und Wischer zwischen die Lavette und lincke Rad eingelegt / daß es dem Canonirer zur Hand seye / welches keinmal bey Ladung des Stucks vor den Mund-Federn / auf der Seiten des Stuckes stehen solle. Nota: Der 4. und 5. Punct wird nicht bey allen Schüssen observiret / sondern nur wann es ein gantz neu Stuck oder lang ungebraucht gestanden / sonsten feget man nur zwischen den Schüssen mit dem feuchten oder trockenen Wischer.

7. Wann vorgehende 6. Puncte geschehen / so solle man sehen / was für Stücke man vor sich habe / obs ein Haupt-Stuck oder gemein klein Stuck / deñ ist es ein klein Stuck / so kan man wohl so viel Pulver / als auf die Ladung gehöret / auf einmahl in das Stuck laden / wann es aber ein Haupt-Stuck / so muß es auf zweymahl geschehen. Also / man nimmet zwar die Schauffel voll / schüttet aber die Helffte in was anderes / fähret darauf mit halber Schauffel voll Pulver in das Stuck / biß hinten an das Zündloch / das vorhin wohl zugemacht / kehret alsdann die Schauffel um / daß das Offene der Schauffel unten komme / (solches desto gewisser zu haben / zeichnet man an die Stange der Schauffel ein Gemercke / welches das Offene oder der Rucken der Schauffel seye) wann nun solche Schauffel samt dem Pulver zu hinderst am Stuck umgekehret / so schlägt man mit den Händen an die Stange / zeucht sie wieder heraus / nimmet den Setz-Kolben / und thut 2. oder 3. Stösse auf das Pulver / nachmahls nimmet man die andere Helffte des Pulvers / und thut / wie vorhin. Folgends nimmet man obigen Vorschlag / setzt den hart auf das Pulver / der treibt solches erst recht zusammen / und zermalmet es doch nicht / ja er verdämpfft / daß das Feuer desto stärcker sein Objectum heraus treibet.

Wann dieses geschehen / muß man mit einem trockenen Wischer das Stuck auskehren / dafern etwan ein Steinlein oder Sand-Körnlein ohngefehr sich gefunden / daß solches nicht in Einsetzung der Kugel Unglück causire; Nun nimm die justirte Kugel / wische sie mit einem leinen Hadern wohl ab / alsdann lasse solche in das Stuck hinunter rollen; Darnach nimm wieder einen Vorschlag / setze solchen mit dem Setz-Kolben hart auf / so ist es biß zum abschiessen gethan.

Hier-

Hierbey ist wohl zu observiren/ daß wann es sich begebe / daß man nicht deß rechten Pulvers/ so zum Stuck gehörig/ haben könte/ und müste an dessen Statt fein Pulver nehmen/ wieviel dessen weniger genommen werden solle? derowegen thue also; Theile den Numerum deß Gewichtes von dem Pulver/ so auf eine Ladung gehöret/ in fünff Theile/ solcher Theil 4. nimm fein Pulver/ wann du es aber nun losbrennen wilst / so schütte Zünd-Kraut in das Zündloch / und hilff ihme mit der Raum-Nadel / daß es wohl biß auf das andere Pulver komme / schütte auch etwas in das Pfännlein. Nachmahls solt du eine Hand lang auf das Stuck/ vorwärts auf das Pfännlein ein Lauff-Feuer machen / und nicht auf dem Pfännlein / sondern bey dem Ende / des Lauff-Feuers zünden / und dieses darum / wann man gleich über dem Zündloch das Stück zündet / so stösset der gewaltige und geschwinde Dunst / so aus dem Zündloch fähret die feurige Kohl ferne von dem Lunden hinweg / darfür sich zu hüten.

Von der Lade-Schauffel.

Das küpfferne Blech zu der Lade-Schauffel L, ist 3. und ein halbe Kugel lang / und 2. Kugeln breit vor den Umschlag / auf der Kolbe 3. und ein Achtheils Kugeln / und in allen 4. Kugeln lang / und kan man davon die achte oder letzte Aufgab machen.

Ein Stuck auszuladen.

Wann das Stuck aber nicht recht nach deinem Kopf geladen / und wolteſt es gerne wieder heraus haben / so solt du an einer Stangen einen starcken eisernen Lumpen-Zieher haben / mit selbigem solt du dich bemühen / erstlichen den ersten Vorschlag wohl zu fassen und heraus zu ziehen / nachmahls das Stuck mit seinem Munde gegen die Erde neigen/ so wird die Kugel heraus rollen / alsdann gewinne auch den andern Vorschlag / fahre darauf mit der Lade-Schauffel hinein / und ziehe das Pulver herfür / ist aber das Pulver lang geladen gewest / daß du mit der Schauffel nicht darunter kommen kanst/ so solt du an statt des Lumpen-Ziehers eine viereckichte Spitze eines Schuhes lang in die Stange schrauben / und darmit in das Pulver bohren/ so wird es leichter zu gewinnen seyn.

Wie man eine Distanz abmessen soll.

Es ist jederzeit einem Artillerie-Officier hochnöthig / daß er eine Distanz abmessen / und eine Batterie oder Kessel wohl darnach ordiniren kan / und weil auch theils Officier die in der Geometrischen Kunst wenig erfahren sind/ so haben sie allhier ein Instrument, mit welchem sie gantz leicht messen lernen/ und in solcher Kunst mehr noch zu suchen beschäfftiget seyn können / deswegen einen halben Circkel oder ein halb astrolabium ihnen gezeigt / weil es das vornehmste Instrument ist in dieser Wissenschafft/ und dem Diameter oder Bassin des Circkels so viel länger gemacht / als ordinari mit einem bewegenden

Quer-Riegel bey Figura 5. zu sehen / vom Centro a biß b, ist die Linie in 100. gleiche Theil getheilet / und die Linie a c, ist getheilt in gleiche Theil / wie a b, zu 400. Ruthen / als in der Figur klärlich zu bemercken. Das Linial g h dienet in dem Messen zur Bewegung; Dieses Instrument kan am allerbesten von Meßing gemachet warden / oder auch von Holtz / und läst sich zu vielen Dingen wohl gebrauchen / um die Weite / Breite / Höhe oder Tieffe / und sonst alles ohne Rechnung zu messen. Man kan sich dessen auch bey Mörßnern und Canonen bedienen / um sie darnach zu richten; Wie aus folgendem Exempel um eine Distanz zu messen Figura a Num 6. zu ersehen / als:

Nimm das Instrument, steck den Fuß desselben in die Erde bey a, meß mit der Ketten von a biß nach b 100. Ruthen / oder so viel dir beliebt / steck einen Stock ins b, richt den Bassin deines Instruments nach dem Revelin c, so daß du dasselbe recht mit dem Aug durch die Pinnolen sehen kanst / drehe den Creutz-Riegel a b vom a nach dem Stock ins b, sihe wiederum durch die Pinnolen / biß du den Stock in b recht schauen kanst; wann nun dieses geschehen / so bemercke / wieviel das Ecke a gradus hat / das quer Linial a b aber muß nicht versetzet werden / sondern auf so viel Grad verbleiben / nimm das Instrument aus a, und setze einen Stock wiederum ins a, setz den Fuß desselben in die rechte Linie a b, doch so weit vom b, daß das Centrum b von dem Riegel und Linial recht über den Stock ins b kommt / sihe wiederum durch die Pinnolen nach dem Stock ins a, darnach drehe das Linial g h, so lange auf den Bassin a c, biß daß du das Revelin c mit deinem Auge durch die Pinnolen sihest / und so viel Ruthen oder Theil / als du auf den Bassin a c, zwischen a und dem letzten Linial g h, befindest / ist die Weite des begehrten Platzes nach dem Revelin c.

Wilt du nun mehr als 400. oder 800. Ruthen messen / so nimm das Linial g h, setz das Centrum b ins e, und laß jeden Theil von den 50. Theilen von a nach e zwey seyn / nimm wiederum 100. Ruthen / auf der Erden vom a nach b, stell dein Instrument, als vorhin angewiesen worden: So viel Theil oder Ruthen nun / als du bekommst auf dem Bassi, multiplicir mit 2. damit die Weite vom a nach c heraus kommt: Hast du aber so viel nicht zu messen / so brauch die Centra oder Mittel-Punct / d e f, von a d ist 25. Ruthen / von a bis e, 50. Ruthen. von a nach f, 75. Ruthen; Oder auf eine andere Weise / laß zwey 1. oder 3. eins seyn auf dem Linial a c, und an statt / daß du 100. Ruthen gemessen hast auf der Erden / von a nach b, so messe nur 25. 50. oder 75. so ist es dasselbige; du kanst es so kurtz und lang machen / als du es begehrest / und kan die Weite solcher Gestalt gemessen werden / ohne grosse Mühe.

Wie man ein neu-gegossen Stuck probiren solle.

Erstlichen nimm für dich die Carthaunen / selbige werden also probiret:

Man

Man ladet das Stuck aller hiebevor beschriebener Form nach / nur des Pulvers lade man zum ersten halb Kugel schwehr / im übrigen mit Vorschlag und Kugel / wie obgedacht / den andern Schuß ladet man drey viertel Kugel schwehr / den dritten gantz Kugel schwehr. Wann nun das Stuck also geladen / richtet man es mit seinem Mund auf 45. Grad gegen dem Himmel / das hinder Theil sencket man biß an die Zapffen in die Erden/macht ein Lauff-Feuer / und zündet es an / stehet es die Schüsse aus / kan es für gut angenommen werden.

Schlangen zu probiren.

Diese werden auch durch 3. Schüsse probiret. Den ersten Schuß drey viertel Kugel schwehr. Den andern gantz Kugel schwehr. Den dritten eine halbe Kugel schwehr/ im übrigen wie oben gemeldet.

Kammer-Stuck zu probiren.

Die Kammer-Stücke werden zwar auch mit 3. Schüssen probiret/ aber alle 3. Schüsse gleich die Kammer voll.

Orgeln zu probiren.

Die Orgeln probiret man also; Den ersten Schuß lädet man seines eigenen Pulvers zwey drittheil Kugel schwehr / den andern gantz Kugel schwehr/ den dritten ein und ein drittheil Kugel schwehr.

Doppelhacken zu probiren.

Die Doppelhacken werden mit 2. Schüssen probiret/ den ersten Schuß halb Kugel schwehr Birsch-Pulver / den andern gantz Kugel schwehr / die Läuffe auch eingegraben und mit Lauff-Feuer augezündet.

Musqueten zu probiren.

Musqueten oder einfache Hacken/ Carbiner/ oder halbe Hacken/werden auf folgende Manier probiret. Den ersten Schuß gantz Kugel schwehr / fein Birsch-Pulver/und mit einer gefütterten Kugel reliqua ut supra Den andern Schuß ein und ein halbe Kugel schwehr mit einem Vorschlag und gefütterten Kugel/den Lauff eingegraben/und mit Lauff-Feuer als oben angezündet.

NB. Hierbey ist zu mercken / daß bey Probirung des Geschützes nach jedem Schusse das Mund-Loch des Stucks bald veste zugestopffet werden muß / wie auch das Zünd-Loch das man sehen kan / ob der Dampff auch andere Ausgänge bekommen / wo dieses nicht / und die Stucke auch alle unverdorben/ können sie vor gut angenommen werden. Nachmahls muß man nur Achtung geben / daß die Lavette fleißig gemachet werde / nicht zu schwach und nicht zu starck/ eine Seite nicht länger als die andere.

Item/ daß der Gang zu den Zapffen nicht schlimm/ sondern orthogonaliter in die Lavette eingeschnitten werde; Ferner wann es zum gebrauchen der Stucke kommt/ solle man auf folgende Puncta acht haben.

1. Daß die Brucke/ darauf die Stucke stehen sollen/ horizontal liege/ oder an einem Ort nicht niedriger als am andern gebauet seyn.

2. Daß die Räder gleicher Höhe.
3. Daß nicht unter einem ein Stein unter dem andern nichts liege.
4. Daß nicht das eine auf ebenem Boden/ das andere auf einem Nagel-Kopff von der Brucke stehe.
5. Daß nicht ein Rad mehr an seiner Achse geschmieret werde als das andere/ dann dieses alles causiret Seiten-Schüsse.
6. Solle man allezeit gleich-kräfftig Pulver haben.
7. Solle man auf Pulver und Vorschläge nicht einmahln grösser und stärckere Stösse thun/ dann das anderemal.
8. Sollen die Kugeln allezeit wohl rund / eine nicht grösser und schwerer als die andere seyn: dann wo diese letztere Puncten/ 6. 7. 8. nicht in acht genommen werden/ giebt es hoch und niedrige Schüsse.

Wie man eine jede Kugel laden und schiessen solle.

Vorher ist gesagt/ wie eine jede eiserne oder steinerne Kugel mit ihrer Ladung solle versehen und abgeschossen werden/ nun sind noch übrig die Kugeln/ so doppelten Effect geben/ nemlichen die fünffe: (1) Die Granat aus dem Stucke. (2) Die Wall-Kugel. (3) Ketten-Kugel. (4) Hagel. (5) Glühende Kugel.

Granaden zu laden.

Belangende erstlich die Granaten/ so ist im vorigen nachzusehen/ wie solche sollen verfertiget werden. Dieselbe ist nun folgender Gestalt zu schiessen/ wäge sie/ und wann du ihr Gewichte observiret / so setze es in die Regul Detri also: Die Kugel zu dem Stuck/ daraus ich die Granaten schiessen solle/ welches so viel Pfund wieget/ erfordert so viel Pulver/ als in der Tafel stehet/ wieviel erfordert nun das Gewicht der Granaten/ als e. gr. du solt eine Granate aus einer gantzen Carthaune schiessen / deren Kugel wiegt 48. Pf. und in ordinari Schüssen lädest du darauf Carthaunen-Pulver 32. Pfund / nun wieget der Granat 26. Pfund/ wann er fertig/ so setze also:

Das Gewichte von der eisernen Kugel zu dem Stucke/ gibt — Wieviel gibt das Gewichte des Granaten?

48 Pf. — 32 — 26 — 1

26

192
64

832 — 87
486
832 (17 1/3 lb
488
4

Soviel gehöret hinter den Granaten zu laden / so gehet er so ferne/ als die eiserne Kugel zur Breche und Scheiben. Wann du nun das Pulver abgewogen hast/ so thue es in das Stuck/ und stoß ein paar Stösse mit dem Setz-Kolben darauf/ setze aber keinen Vorschlag darauf/ sondern nimm den Granaten/

und

und raume sein Mundloch was auf / streue über und über was Meelpulver / schiebe ihn also mit seinem Zündloch auf das blosse Pulver / drucke (nicht stosse) mit dem Setz-Kolben so starck auf denselben / als du kanst / und setze einen Vorschlag darauf / als sonsten auf die Kugel / hernach magst du wohl etliche Stösse thun / wann der Vorschlag von Lumpen / und raume mit der Zünd-Nadel das Pulver auf. Mit Losbrennung des Stuckes procedire darmit wie oben.

Die Wall-Kugel zu laden.

Belangend die Wall-Kugel / die muß eben also gewogen und geladen werden / wie der Granat / jedoch leidet sie vor und nach dem Vorschlag etliche Stösse.

Ketten einzuladen.

Wann du wilt Ketten schiessen / so lege sie so kurtz zusammen / daß sie nicht viel länger seyn / als der Mund-Diameter am Stuck. Wann du sie also zusammen gefügt / so lege um und um Höltzlein in der Dicke eines Fingers / und so lang / als die zusammen gelegte Ketten / umwinde sie mit kleinen Schnüren / 2. Querfinger breit voneinander / oben und unten mache einen Wisch Heu und Werck / alsdann lade das Stuck aller Gebühr nach / wie oben mit einer Kugel / darauf stosse die Ketten. Mit der Ketten mit halben Kugeln procedirest du ebener massen / nur daß man keine sonderliche Kugel vorhin ladet / sondern auf den ersten Vorschlag bald die Ketten-Kugel. Mit der Loszündung verfähret man als oben.

Hagel zu laden.

Nimm die Stein Carthaunen / lade die Kammer voll Pulvers / von selbigen einen guten Vorschlag / nachmals nimm einen gerechten Hagel-Korb / lade solchen auf den Vorschlag / dann einen andern wieder drauf / so ists gethan.

Glühende Kugeln zu schiessen.

Lege die Kugeln in das Feuer / lasse sie glühen / lade das Stuck erst mit Pulver / darnach einen Vorschlag / als sichs gebühret / wische das Stuck einmal aus / auf den Vorschlag setze einen höltzernen Spund so gedräng in das Stuck / als er sich treiben lässet / darauf einen Klumpen weichen Leimen / auf den Leimen was Graß / alsdann richte das Stuck / wohin du wilt / wann es gericht / so hebt man die Kugel aus dem Feuer / lässet sie sachte in das Stuck rollen / und gibt Feuer / wohin die Kugel kommet / zündet sie an.

Von Proportio der steinernen / eisernen und bleyernen Kugeln gegeneinander. Item / wie ein Stuck zu laden / wann ein Stuck lang geladen / verstopft / vernagelt und dergleichen / wie dem zu helffen.

Wann Mangel der Kugeln bey Kammer-Stucken vorfället / und man wolte doch gern noch länger spielen / hätte aber andere Kugeln von Eisen und Bley / klein und groß / so nimm den Diameter von der steinernen Kugel / theile

ihn in 11. Theile/ nachmals suche eine eiserne Kugel / deren Diameter 7. solche Theile hat / die wird eben so schwer seyn / als die steinerne / die kan man mit Lumpen umwinden / zwischen die Vorschläge starck laden / sie kombt eben dahin sonder Schaden/ wie die steinerne / oder man kan keine gerechte eiserne überkommen/ so suche man eine bleyerne/ derer Diameter 6. solche Theile halte/ und procedire/ wie vorhin/ dann die ist eben so schwer/ als die erste u. andere.

Wie ein Stuck gekühlet werden solle:

Wann ein Stuck offtmals abgeschossen worden/ daß es so warm/ daß zu besorgen/ es mögte zerspringen/ so verfahre darmit also: Nimm eine wöllene Pferd-Decke/ mache die naß/ wickele das Rohr vom Stuck darmit gantz ein/ nachmals nimm den Wischer / duncke ihn in den Eßig / und fahre etlichemaln in dem Stuck hin und wieder/ lasse es eine Viertel-Stunde stehen/ so kanst du es wieder brauchen.

Wann ein Stuck lange geladen gestanden.

Lasse das Stuck mit seinem Kopffe hinten gantz niedrig in die Lavette/ und nimm etliche Kannen Eßig / thue darein ein paar Hände voll Salpeter / setze es zum Feuer/ biß es beginnet zu sieden / so geuß es also in das Stuck hinein/ und lasse es stehen/ biß der Eßig kalt worden/ geuß ihn alsdann wieder aus dem Stucke heraus / nachmals sihe/ ob um das Zündloch etwas Feuchtigkeit erscheinet / wo sich das findet/ so ist es gut / so raume mit der Raumnadel fein Pulver ein / giebe Feuer / so lösest du das Stucke sonder Schaden. Wo du es aber nicht willst los brennen / so lade es aus/ wie oben beschrieben / dann es wird wohl gehen / es seye dann / daß um das Zündloch keine Feuchtigkeit gefunden wird/ so must du noch einmahl mit dem Eßig procedren/ wie oben.

Wann ein Stuck vernaglet.

Wann ein Stuck vernagelt / also/ daß der Nagel nicht kan aus dem Loche gebracht werden/ so nimm Wachs/ und mache um das Zündloch ein Kästlein/ oben weit und unten so enge/ als das Zündloch selber / klebe es feste an / daß keine Lufft noch Wasser zwischen dem Metall und Wachs durch kan / in solch Kästlein giesse Scheid-Wasser / lasse es über Nacht stehen / Morgens frühe thue mit einem schlechten Hammer nur einen Schlag auf den Nagel / kanst du ihn umfassen mit einem Schraub-Stock oder Zange/ so gewinnest du ihn leichter/ wo er aber nit gefasset werden kan/ ehe man das Stuck umschmeltzen lässet / nimmet man einen runden Stahl / der gleich ins Zündloch gehet / und wieder heraus / mit selbigem aufgesetzet / schlägt man den Nagel in das Stuck hinein / schüttet das Zündkraut ein / und gib Feuer / so ist es gethan. Ob nun schon das Zündloch etwas grösser worden / kostet es doch nicht viel / uñ kan im Felde doch wol gebrauchet werden/ unter die Batallionen zu spielen.

Wann ein Stuck lang geladen aufm Wall steht / was dabey zu thun.

Wann ein Stuck auf einen Wall geführet / und daselbst eine Zeitlang

geladen

geladen und bereit stehen muß/man befürchtet sich aber/daß vom Regenwetter das Zündloch Wasser empfangen / und hernach im Losbrennen oder Zünden fehlschlagen möchte / thut man also: Man nimmet Werck / macht es fett mit Unschlitt / nachmahls formiret man einen Zapffen daraus / stecket den ins Zündloch / so ist es vor dem Regen frey / zumahlen / wann man etwan einen runden Dach-Ziegel darüber decket / weilen aber offtmahls Verrätherey bey dem Geschütze sich zuträgt / so ist nöthig / daß man sich befleißige / daß allezeit der Zündpfanne-Deckel von Metall gemachet/die man zuschliessen kan mit einem Vorleg-Schloß/ wann also dann das Zündloch mit fettem Wercke verstopffet/ die Pfanne verschlossen / und noch einen Dach-Ziegel übergelegt / so wird es hoffentlich genug verwahret seyn. Wann man es loszünden will/ öffnet man alles / thut den Stöpffel hinweg / lichtet mit der Raumnadel das Pulver auf/ und gibt Feuer.

Wie man das Stuck/wann es geladen/ auf unterschiedliche Art und Wege richten solle.

Wann das Stuck visitiret / probiret / geladen / und biß zum Abschiessen verfertiget/so ist auch nöthig/dasselbige nach dem vorgesetzten Scopo zurichten/ ehe dann es aber geschiehet / so ist noch eines hoch nöthig zu wissen und zu erkundigen: Nemlich die Distanz, wie weit es von dem Stuck bis zu dem vorgegebenen Scopo seye. Damit man nicht allein nur wisse/ welch Stuck/ sondern auch/ was für Ladung zu gebrauchen. Derowegen einem jeden Bombardirer sehr bequem fallen würde / wann er in der Geometri was erfahren wäre. Es solle aber der Bombardier / ehe er das Stuck richtet / selbsten / oder ein Ingenieur die Distanz durch ein Instrument erkundigen / darnach kan er richten/ als folget. Das erste aber / so bey Richtung des Stuckes vorkommet / ist/daß man das Mittel hinten und vornen am Stucke suche i. e. den obersten und mittelsten Punct / am hintern und vördern Kopffe des Stuckes / welche zwey Puncten / wann sie mit einer Linie zusammen gezogen / und mit einem Instrument / dieser Linie nach perpendiculariter das Stuck zerschnitten / würde es in 2. gleiche Theile getheilet seyn. Solches nun in das Werck zu richten/ procedire also; Nimm deinen Triangel / setze den auf des vördersten Kopffs obersten Reiff / daß ein Fuß des Triangels nach der Rechten / der ander nach der Lincken stehe / wann du vor dem Stucke stehest. Solchen Triangel rucke so lange von der Rechten zur Lincken/ und von der Lincken zur Rechten / biß der Perpendicul am Triangel auf der gerissenen Triangels-Mittel-Linie hänge / wann dieses erscheinet / so zeichne denselben Punct am Reiffe des Stuckes / den dir die Spitze am Perpendicul zeigt / derselbe ist das vorderste Mittel am Stucke. Eben also mache es am hindersten Kopffe / zeichne das Punct auch/ so hast du das Mittel deß Stuckes gefunden.

Diesemnach folget das Stucke zu vergleichen i.e. die Differenz zu suchen/

um

um wieviel der hinderste Kopff grösser ist als der vörderste / und wie daraus der Auffatz oder die Pinnula (so auf den vördersten Kopff gehört / wann der Kern-Schuß gethan werden solle) gefunden wird / dann thue also: Nimm deinen gebräuchlichen runden Circkel / mit demselben miß die Dicke des vördersten Kopffs / die Distanz, wie weit die krumme Circkel-Füsse voneinander stehen / observire mit einem Grad-schencklichten Circkel. Solch Maß / das du da bekommest / stich auf eine Tafel auf eine gerade Linie / theile solche in zwey Theile / thue den Circkel zu / und nimm einen Theil pro Semidiametro, reiß darmit einen Circkel. Eben also miß den hintersten Kopff / seinen Diam. den du bekommest / theile auch in 2. gleiche Theile / setze einen Fuß ins vorigen Circkels Centrum, mit dem andern reiß unverruckt einen Circkel / welcher ausser dem vorigen kommen wird / so viel nun als die Distanz zwischen den zweyen Circkeln betrifft / um so viel ist der hinderste Kopff grösser als der vördersten. Nun hieraus den Auffatz oder die Höhe der Pinnulæ zu bekommen / verfahre also: Ziehe eine Linie durch das Centrum beyder Circkel / damit in zwey gleiche Theile zu theilen. So viel nun als des grösten Circkels Semidiam. Länge ist / als des kleinesten / so lang schneid dir ein Höltzlein / dasselbe ist die Pinnula oder Auffatz / welche mit Wachs auf das Mittel (so oben gefunden) des vördersten Kopffs gesetzet werden solle. Ferner den Kern-Schuß zu thun / so nimm zwey Bißlein Wachs / kleibe neben dem Mittel-Punct auf den hintersten Kopff / auf jede Seite eines so dicht an / daß nur der gestochene Punct erkeñet werden kan. Setz dich alsdann auf die Lavette, sehe zwischen den zweyen Bißlein Wachs über die Spitze deß am vördersten Kopff befindlichen Auffatzes oder Höltzleins / (so mit Wax aufgesetzt) just nach dem Centro deß Scopi, und laß den Handlanger so lange mit Ruckung der Lavette helffen / biß du das Centrum deß Scopi ersihest / darauf steig linde von der Lavette herab / tritt neben das Stuck / und schaue / ob vom Absteigen dasselbe auch unverruckt / corrigirs / und gib Feuer / wie oben gelehrt / so thust du einen Schuß nach deinem Begehren.

NB. Ehe du Feuer giebest / nimm vornen das Höltzlein vor ab / so kanst du es weiter brauchen. Dieses heist das Stuck über Metall richten.

Sonsten wird auch bey vielen das Gauckel-Spiel mit einem Instrument / welches als ein Quadrat tituliret / und auf den hintersten Kopff auffgesetzet wird / getrieben / zu demselben findet man den vördersten Auffatz also: Sie theilen den Diameter orificii tormenti in vier gleiche Theile / ein solch Theil hoch setzen sie vorn auf das Stuck ein Höltzlein / nehmen ihren Quadranten / setzen denselben just über das Mittel / welches ihnen das Perpendicul am Quadranten zeiget / rucken ihren Schieber (welcher mitten im Quadranten auf- und niedergeschoben wird / und von unten ein Löchlein hat) so hoch und niedrig / biß das Löchlein in gleicher Linie stehet / mit der Numero der

Distanz,

Distanz, welcher auf der Seiten zu befinden / sehen nachmahls durch das Löchlein übern vordersten Aufsatz nach dem Ziel / bald darüber / bald darunter / und geben Feuer. Deme sey nun / wie ihm wolle / so erfordert dieses richten vielerley. Als: (1.) Den Quadranten so lange zu jedem Schuß zu richten / biß das Mittel zu finden. (2.) Ein correctes Mathematisches Instrument / so von 1. biß 2000. Schritt / und nicht von 100. zu 100. biß auf 2000. zu rechnen und getheilet sey. Es hat aber noch zur Zeit noch keiner das Mathematische Fundament dieser Theilung zeigen wollen.

Vom Mortier / seiner Proportion und Gebrauch.

Weilen unter allen groben Geschütze der Mortier das kürtzeste / auch beydes zur Lust und Ernst dienen muß / und viel damit vollbracht wird / was mit dem langen Geschütz nicht müglich / als wollen wir mit diesem den Anfang machen. Anlangend nun seine Grösse / so ist zwar hierinnen Niemand was vorzuschreiben / aber je grösser der Mortier / je mehr Kunst und Nutz kan damit geschaffet werden / und ob zwar alle Kugeln und Granaten / so in gegenwärtiger Beschreibung zu dem Mortier deputiret / aus einem zwölff-pfündigen Mortier (dessen steinerne Kugel von gemeinen leichtesten Stein zwölff Pfund gewogen) geworffen werden / so kan noch ein Liebhaber dieser Kunst / auch aus einem drey-pfündigen Mortier noch manche Lust und Prob seine Invention haben.

Belangend aber seine Form / so ist wohl keine bessere als diese / die innerliche Tieffe am Lauff des Mortiers seye zwey Mund lang / sonder Kammer eine halbe Mündung ꝛc. Belangend diese Materie / daraus der Mortier gegossen werden solle / ist nichts besser / als die Speisse / daraus man die Carthaunen geust. Es werden auch wohl Mortier gefunden von Eisen / aber die lasse man fahren. Man kan auch zur Noth (wann man eine Lust haben will) einen pfündigen / zum höchsten aus Bley und Zinn vermischt / giessen / und eine Kammer von eisern Blech hinein machen. Betreffend aber den Schafft oder Laveite deß Mortiers / darein er eingefasset wird / solle selbiger von zwey guten höltzernen Blancken gemachet / mit zwey viereckigten Riegeln zusammen gesetzet / und mit Eisen wohl beschlagen werden.

Requisita zum Mortier.

Damit aber ein Mortier allezeit zum Gebrauch könne parat gehalten werden / wollen wir hier seine übrige Stücke / so darzu gehören melden.

1. Ein oder zwey höltzerne Keile / den Mortier nach dem Grade zu heben und wieder enger zu richten.
2. Ein Maas / damit man einmahlen nicht mehr als das andere von gleich-kräfftigen Pulver in die Kammer schütte.
3. Eine Raum-Nadel von zähen Meßig oder eisernen Draht / daß sie sich krumm und grad biegen lasse / das Zündloch darmit zu öffnen.

4. Ein guter Circkel mit Graden / wie auch ein anderer Circkel mit gebogenen Schenckeln / damit Mundloch und Kugel gemessen werden.

5. Hammer / Ketten / Stricke und Bretter / Item eine harte Berste an einem Stiel / die Kammer darmit zu fegen.

6. Runde / höltzerne Spiegel gleicher Dicke und Breite / daß sie gedrungen in die Kammer des Mortiers gehen können. Item / wofern der Mortier keine Rundung über der Kammer / sondern einen flachen Kugel-Boden hat / so sind auch vonnöthen grosse höltzerne Spiegel / welche gedränge in den Lauff des Mortiers gehen / auf der einen Seiten sollen sie was rund ausgehölet seyn / daß die Kugel sich darein wohl accommodiren könne. Noch etliche eben dieser Scheiben must du auch haben / wann der Mortier nicht rund / da mitten ein Loch / eines Zolles weit / durch und durch / gehe zu den Granaten mit einem Feuer.

7. Ein justes Instrument / welches nicht nach der Constabler Art in 12. sondern nach rechter Mathematischer Art in 90. Grad getheilet seye / und seinen wohlbemercklichen Perpendicul, Regel und Dioptros habe / darmit man den Mortier nach gerader Linie und gewissen Graden hoch und niedrig in begehrtem Ort richten / so auch zur Noth die Distantias darmit erkundigen möge.

8. Ein Triangel mit seinem Perpendicul, damit das Mittel und die Creutz-Linie auf dem Mund des Mortiers zu finden.

9. Einen wohlgetheilten Maas-Stab auf Stein.

10. Einen Metallenen Ring / dardurch die Kugeln abgeglichen / daß allezeit solche in gleicher Grösse gebrauchet werden.

11. Ein gleich-kräfftiges Pulver / und auch die Kugel von einem gleich-kräfftigen Steine.

So viel von dem Apparatu und Instrumenten / so zu einem Mortier gehören.

Nun folget ein kürtzlicher Bericht / wie eine Kugel nach den Graden mit dem Instrument geworffen werden solle.

Wie man gewiß aus dem Mortier auf alle Distantias werffen solle.

Wann du gewiß aus dem Mortier auf jeden Platz / der dir gegeben wird / werffen wilt / so must du dir vorhin eine Tafel calculiren / welches gar leichtlich per Regulas de tri geschehen kan / darinnen du die Schüsse und ihre Distanz auf alle Grad zu dem Mortier überkommen kanst. Solches nun in das Werck zu richten / so thue also: Schaue / daß du haben kanst ein Verzeichniß aller Schüsse Distanz, so nach den Graden aus einem Mortier / von dir oder einem andern / gethan und observiret worden. Weilen sich aber dißfalls leicht ein anderer entschuldigen könte / also ist hierbey eine Tabula der Distanz, so auf einen jeden Schuß / der nach den Graden aus dem Mortier

geworf-

geworffen und obſervirt worden / aufgezeichnet zu befinden / welche man als eine General-Proportion gebrauchen kan.

Grad / wie hoch der Mortier gerichtet zu jeder Diſtanz.	Diſtanz der Schüſſe / Schritte.	Grad / wie hoch der Mortier gerichtet zu jeder Diſtanz.	Diſtanz der Schüſſe / Schritte.
0	44	23	674
1	80	24	700
2	118	25	730
3	153	26	747
4	189	27	754
5	225	28	762
6	243	29	815
7	260	30	830
8	278	31	840
9	299	32	848
10	313	33	860
11	325	34	865
12	338	35	870
13	350	36	880
14	361½	37	890
15	375	38	900
16	420	39	912
17	475	40	925
18	510	41	937
19	555	42	948
20	600	43	962
21	625	44	975
22	650	45	

Wann du einen neuen Mörsner überkommeſt / ſo lade denſelben mit einer ſteinernen Kugel / wie gebräuchlich / und bald folgend gelehret werden ſolle. Wann der Mortier behörter maſſen geladen / ſo richte denſelben auf 45°. und gib Feuer / ſchaue / wo die Kugel hinfällt / von demſelben Ort an biß zum Mortier miß die Diſtanz, und zeichne ſie auf. Poſito, es ſeye die Diſtanz 1115. Schritt / ſo ſetze es alſo in die Regel; Nimm vor dich gemeldte Tafel / die Diſtanz von 45. Grad verhält ſich von der Diſtanz von welchen Grad du wilſt / als etwann zu der Diſtanz von 35°. alſo verhält ſich des neuen Mortiers jetzt gefundenen Schuſſes Diſtanz, die da iſt 1115. zu der Diſtanz des Schuſſes von 35°. aus dem neuen Mortier / welches der Quotient zeigen wird. Das Exempel ſtehet alſo / wie hierneben folget.

Wie sich hält die distanz von 45. Grad aus der Tafel.

Zu der distanz von 35. Grad in der Tafel.

Also verhält sich die distanz von 45. Grad / aus dem neuen Mortier von 35. Grad.

975. Schritt der distanz — 865. Schritt — 1115 —

865

5575
6690
8920

964475

82
198
849
9630
181940
964475 (989 100/975
87858
877
8

Die 989. Schritte sind die Distanz des Schusses/von 35. Grad.

Dergestalt kanst du auf alle Grad die Distanz des neuen Mortiers finden/ wann du nur an statt der Distanz von 35. aus der Tafel die Distanz deines begehrten Gradus setzest. Wann du nun also auf alle Grad die Distanz auf den neuen Mortier gefunden/zeichne dir solche in ein Memorial-Büchlein/ und zu einem jeden Schusse die Grade/als in vorhergehender Tafel zu sehen. Wann dir alsdann vorgegeben wird/ auf eine gewisse Distanz zu werffen/ so sihe in deinem Memorial-Buch/ was für Grad bey der gegebenen Distanz gefunden werden/selbige Grad mercke/ lade den Mortier/wie gebräuchlich/ und richte ihn nach den gemerckten Graden/ gib Feuer/ so wirst du auf den angezielten Ort werffen.

Wie eine jede Kugel in dem Mortier geladen/ und daraus geworffen werden solle. Item: Wie viel und was für Pulver auf jede Kugel gebühret/ und wie der Mortier probiret werden solle.

Wann man einen neuen Mortier überkommet/ so solle man denselben also probiren. Man lade die Kammer voll des stärckesten Pulvers/ daß nicht mehr übrig bleibet/ als die halbe Dicke des holtzernen Spundes/ so in die Kammer mit Gewalt getrieben werden muß/ darauff muß eine steinerne Kugel geladen werden/ welche nicht kleiner/ als daß sie kan biß auf den Boden des Mortiers sonder Versehrung kommen/ die Kugel solle man oben auf mit Lumpen/ je vester/ je besser verdampffen/ wann dieses geschehen/ und des Mortiers Zündloch mit Zündkraut versehen/ muß selber in die Erde gegraben/ Feuer gegeben/ der Mortier wohl besehen/ nachmahls bald darauf noch ein Schuß gethan/ dem Mortier das Mund- und Zündloch verdämpffet/ und gesehen werden/ ob kein Rauch anderwärts heraus gehe/ als wo man

ihm

ihm Lufft lässet. Stehet nun der Mortier diß aus/ kan er für gut angenommen werden.

Eine gemeine steinerne Kugel zu schiessen.

Wann man aber eine gemeine steinerne Kugel aus dem Mortier schiessen will/ so solle man nehmen des mittleren Pulvers/ die Kammer biß auf einen Querfinger voll schütten/ nachmahls einen Spund von Bircken- oder Aschen-Holtze/ welcher etwas gedräng in dem Mund der Pulver-Kammer gehe/ so tieff in die Kammer schlagen/ biß er den Boden des Mortiers (über der Kammer) gleich seye/ darauf lasse lauffen die Kugel von gemeinem Stein/ oben auf die Kugel lege einen Krantz von Flachs/ Werck/ oder Heu/ und mit einem scharffen Instrument stopffe den Krantz wohl um die Kugel an/ räume das Zündloch auf/ thue Zünd-Kraut auf die Pfanne/ und gib Feuer.

Brennende Steine zu werffen.

Zu diesen Stein wird der Mortier geladen/ wie vorhin/ jedoch keinen Spund auf das Pulver/ dann der Stein muß mit seinem Zündloche auf das blosse Pulver geladen werden/ hergegen wird oben auf die Kugel ein Stöpfel gebunden/ welcher mit Gewalt in dem Mund des Mortiers hart auf die Kugel muß getrieben werden/ nachmahls verfahre mit dem Zündloch und andern/ als oben.

Leuchr-Kugel zu werffen.

Belangende die Leucht-Kugel/ so solle man dieselbige wiegen/ und so viel Pfund sie wieget/ so viel Unzen des mittlern Pulvers ladet man in die Kammer/ setzet die Kugel auf das blosse Pulver/ oben verdämpffet man sie/ wie den brennenden Stein.

Die Sturm-Kugel zu werffen.

Wann die Sturm-Kugel aus dem Mortier zu werffen/ so muß man dieselbige auch wägen/ und so viel Pfund sie wieget/ so viel Unzen Mittel-Pulver einladen/ nachmahls die Kugel (welche gedräng in dem Mortier gehen solle) mit ihrem Mundloch auf das blosse Pulver setzen/ und oben verdämpffen/ so so gut/ als möglich. Reliqua ut supra.

Die Schwarm- Regen- Spreng-Kugel zur Lust aus dem Mortier zu werffen.

Hier ist nöthig/ solche mit so starcker Ladung zu versehen. Werden alle drey auf eine Manier geschossen/ also: Man wieget sie/ und so viel Pfund als sie wägen/ so vielmahln anderthalb Loth Pulver des mittlern ladet man in die Kammer/ setzet die Kugel mit ihrem Zündloch auf das blosse Pulver/ verdämpffet sie auf das beste/ und richtet den Mortier perpendiculariter.

Granaten mit einem Feuer zu werffen.

Hierzu gehört gute Auffsicht: Wäge sie/ wann sie fertig/ nachmahls so viel Pfund sich im Gewichte ereignen/ so viel Unzen des besten Pulvers lade

in die Kammer / darauf setze den Granaten mit seinem Zünd-Rohr Mundloche auf das blosse Pulver / oben verdämpffe es / wie bey dem brennenden Stein geschehen. Reliqua ut supra.

NB. Diese Ladung gehört nur in die Mortier / so ein rund Kugel-Läger haben / wann aber der Mortier / wo die Kugel auffället / flach ist / da muß man vorhin / ehe der Granat auf das Pulver gesetzt wird / einen dichten Krantz von Flachs oder Werck um die Pulver-Kammer legen / oder in Mangelung dessen / eine runde höltzerne Scheibe / so gleich in Lauf des Mortiers hinab kan / und auf der einen Seiten als ein Hemisphærium ausgehöhlet seye / und mitten ein Loch / etwas kleiner als der Mund an der Kammer / habe / darauf dann den Granaten / daß sein Zündloch gegen dem Pulver komme / verdämpffet / ut supra.

Granaten mit zwey Feuern aus dem Mortier zu werffen.

Zu den Granaten mit zwey Feuern gibt man auf jedes Pfund nur 1½ Loth fein Pulver / und schlägt in die Kammer einen Spund / wie bey der steinern Kugel geschehen / ist der Mortier unten rund / so setzet man den Granaten auf den Spund also ein / daß seine Büchse oder Zünd-Rohr gegen den Himmel perpendiculariter stehe / und um die Zünd Röhr muß man den Granaten wohl verstopffen / mit einem Leinen Krantz / und mit Wercke / Lumpen / oder Heu. Ist aber der Mortier unten flacher / so must du einen grossen Spiegel / wie bey den andern Granaten / auf der einen Seiten was ausgehöhlet / (doch daß er mitten kein Loch habe) vor hinein setzen / oder einen Krantz / nachmahls den Granaten verdämpffet als zuvor / das Zündpfännlein muß wohl ausgeraumt / mit Meel-Pulver wohl versehen / und alsdann der Mortier wohl gerichtet werden.

Nota. In dem Zündloch der Granaten-Büchse sollen eines Fingers lang schwartze Stopini vest eingesetzet seyn / wann man will Feuer geben / so hängt das Stücklein Stopini gegen dem Zünd-Pfännlein zu / alsdenn zünde solches mit der Zünd-Ruten an / und wann du siehest / daß das Feuer an der Stopine sich bey dem Zündloch an der Büchse der Granaten entzündet / gieb unter dem Mortier Feuer und falle zuruck.

NB. Wo du dich aber besorgest / es möchte mißlingen / so lege auch eines Fingers lang Stopini an das Zündpfännlein / und wann demselben auch Feuer gegeben / so falle hinter den Mortier auf dein Gesichte nieder / daß deine Füsse gegen dem Mortier / das Haupt aber unterwärts komme / hast du einen Rock oder Mantel an / so hülle den Kopff ein.

Wasser-Kugeln aus dem Mortier zu werffen.

Zu diesen Kugeln ladet man die Kammer mit Carthaunen-Pulver voll / und darauf einen Spund / auf dem Spund ein Wisch-Werck oder Heu / setzet die Kugel darauf / daß das Zündloch gegen dem Himmel komme / oben ver-

verdämpffet man sie / wie sonsten bey den Granaten mit zwey Feuern geschehen / (doch ohne Leim) wann die Kugel verdämpft / giebt man derselben in ihr Zündloch Feuer / lässet sie etwas anbrennen / dann muß dem Mortier auch Feuer gegeben / und die Kugel nach der See oder Wasser zu fahren gelassen werden.

NB. Diese Wasser-Kugeln mögen seyn von was Materien sie wollen / so müssen sie gleich einer Sturm-Kugel überzogen werden mit Stricken und Pech.

Die Triumph-Kugel zu werffen.

Eine Triumph-Kugel aus dem Mortier zu werffen / ist keine andere Art / als die Sturm-Kugel zu laden und zu schiessen / und muß der Mortier auf 30. Grad gerichtet seyn.

Hagel zu werffen.

Lade in die Kammer des feinesten Pulvers / so hoch / daß nur der Spund noch Raum hat / in die Kammer zu gehen / darauf setze die Hagel-Carthusa / und verdämpffe sie oben auf das stärckeste / so ist es biß zum Anfeuern gethan.

Nota bey den Mortieren. Wann man einen Mortier recht brauchen will / so ist 1. nöthig / alle Zeit die Distanz des Orts / wo man hinwerffen solle / zu wissen. 2. Daß man sehe / daß er ein vestes und gleiches Lager habe.

Granaten aus der Stein-Carthaune zu schiessen.

Wann man Granaten aus der Stein-Carthaune / oder dem Stuck / (welches besser ist) schiessen will / so nimt man den Diameter der Mundung des Stuckes / theilet den in 10. gleiche Theile / 8. solche Theile schleust man in einen Circkel / alsdann nimmet man eine metallene Granaten / die oben durch den Circkel durchgehe / zu solcher lässet man von zähem Holtze ein Futteral drehen / die Dicke des Futterals ist / daß es getrange in daß Rohr des Stuckes gehe / der Boden und Deckel ist allezeit dreyfach so dick / als das Futteral auf der Seiten / dann im Boden muß es ein Loch haben / so groß als das Loch an der Granate / mitten an der Seite schleust sich das Futteral / innwendig ist nicht mehr ausgedrehet / als daß die Granate Raum hat / wann sie mit Terpentin bestrichen; darauf nimmet man die obbiggemeldte Granate / füllet sie voll des besten Pulvers / nachmals nimmet man ein gutes / starckes papyrnes Raqueten-Rohr / das eben in das Mundloch der Granaten gehen kan / füllet solches gantz voll Carthaunen-Meel Pulvers / nachmals schläget man es in die Granaten hinein / bis in den dritten Theil des Diameters der Granaten / um den Hals der Raquete (welche in die Granaten gehen muß) machet man 3. oder 4. Löcher / um besserer Versicherung des Zunders; Alsdann verleimet man die Raquete / und verstopffet sie wohl um das Mundloch der Granaten mit Flachs und Leim / lässet es trocknen / nachmals nimmet man das von Holtz hierzu bereitete Futteral / und bestreichet solches innwendig um und um mit Terpentin /

pentin/ setzet die Granate hinein/ daß ihre Zündröhre durch das Loch am Boden des Futterals durchgehe/ bestreicht die Fugen/ wo sich das Futteral schleust/ mit Leim / und drucket es wohl zusammen / daß die Granate im Futteral sich nicht bewege/ über die Fuggen am Futteral leimet man eine steiffe Leinwand / schneidet nachmals den Zunder/ der durch das Futteral gehet/ so weit ab/ daß nur eines Quer-Fingers breit vorgehe/ alsdann nimmt man einen dicken Filtz/ welcher mitten ein Loch hat / daß die Zündröhre hindurch kan / weiter nimmet man schwartze Stopini, in der Länge eines Gliedes/ fünff- oder sechsfachs/ und hefftet sie mit einem Ende an den Filtz / nahe an das Loch / da die Zündröhre heraus gehet/ wie auch an etliche andere Oerter auf den Filtz / und leimet den Filtz auf den flachen Boden des Granaten-Futterals / also daß die Stopini auswerdig kommen/ und die Zündröhre mitten durch den Filtz gehet/ bestreiche den Zunder um und um mit Terpentin / wie auch den Filtz über und über zwischen Stopinen/ und streuet Meel-Pulver darauf / den Mund des Zunders verwahret man mit Stopinen/ und räumet ihn auf / wie in der Granate mit Feuer geschehen.

Erinnerung wegen der Granaten.

Weilen jedermann bekannt/ daß eine Kugel aus dem Geschütze rollet/ und nicht als eine Leim-Stange heraus kreucht / so hat man befunden / daß solche lang ausstehende Zünd-Röhre Gefahr mit sich bringet/ dann in dem geschwinden Motu, wann sich die Granate rollen will/ schläget sie offtmals des heraus gehenden Stuckes Zünd-Röhre an die Seiten des Mortiers/ daß es abbrechen muß / und empfängt alsdann die Granate Feuer / ehe dann sie einen Schuh oder etliche hoch über dem Mortier ist / stehet also derselbe / so den Mortier angezündet/ in Lebens-Gefahr. Darum verwerffen die Kunst-Erfahrnen alle die Zünd-Röhre/ welche so weit aus der Granate verbleiben/ und nehmen an derselben Platz eine Zünd-Röhre / welche gleich der Zünd-Röhre an der Granate / mit einem Feuer / nur daß solche Länge so lang / daß sie biß an den Boden der Granaten reiche/ zu unterst bohret man etliche Löcher/ daß dadurch die Granate Feuer empfange / und weilen das Feuer in der Zünd-Röhre / ja was länger brennen muß als in obigem so ist erstlich der Zunder etwas lang / anderns / nimmet man einen langsamen Zunder-Zeug / nemlich Meel-Pulver 4. Loth/ Schwefel 1. Loth/ Kohlen ein halb Loth.

Hagel / Carthusen und Patronen.

Der Hagel an ihme ist zwar unterschiedlich: als bleyerner Hagel / steinerner Hagel / eiserner Hagel. Der bleyerne ist nichts anders / als lauter Kugeln aus Musqueten oder dergleichen. Der steinerne Abgang von Steine/ und wann man es haben kan / lauter Kiesel-Steine / in der Grösse eines Tauben-Eyes. Der eiserne ist von alten Rade-Köpffen / Nägeln / Stuck-Ketten und dergleichen. Dieser Hagel nun einer oder der ander wird genom-

nommen/ so schwer als eine Kugel wieget/so zu dem Geschoß gehöret/ daraus der Hagel solle geschossen werden/ und wird veste verspündet in eine Töse von Holtz oder Blech (oder wird in einen Sack gethan/und bey den Körbmachern überflochten) in der Dicke/ daß es gleich möge in das Geschoß/ darein es gehöret/ gebracht werden/ so ist es zum Gebrauch fertig.

Vom brennenden Strein.

Der brennende Stein ist nichts anders/ als ein Stein von brennender Kugel aus dem Mortier/ solchen zu verfertigen/ procedire also: Setze einen starcken metallenen Tiegel über das Feuer/ welches nicht grosse Flamme gibt/ thue darein 32. Theil Schwefel/ setze es über das Feuer/ lasse es fliessen/ nachmals nimm 7. Theil Salpeter/ und wann der Schwefel zergangen/ so thue den Salpeter auch in den Tiegel/ lasse ihn über dem Feuer/ biß er wohl fliest/ dann thue darein einen Theil Wachs/ lasse es/ wie vorhin/ wohl weich werden/ dann hebe es von dem Feuer/ thue darein einen Theil Holtz-Meel/ und einen Theil Meel-Pulver/ lasse es gleichfalls über dem Feuer wohl weich werden/ alsdann nimm einen Stein/dessen Diameter um einen Fünfftheil kleiner/ als der Diameter im Mörsner/ diese Kugel solle in dem einen Ort ein Loch nach dem Centro zu haben/ ohngefähr 3. Zoll tieff/ darein stecke ein starck Holtz/ daß du sie handthieren kanst/ überziehe sie wieder mit der Composition aus dem Tiegel/überwinde sie mit Flachs/ und dieses thue so offt/ biß die Kugel gerecht im Mortier/ dann zeuch das Holtz heraus/ thue einen eisernen Mordschlag darein/ wohl eingeraumt/ das Spatium über dem Schlage muß mit eben der vorigen Composition aus dem Tiegel wohl vermacht und erfüllet seyn/ also/ daß der Stein um und um rund seye/ endlichen/ wann er mit zerlassenem Terpentin bestrichen/ und im Meel-Pulver geweltzt/so ist er fertig.

Von allerhand Granaten.

Als erstlich von Hand-Granaten. Derselbigen sind nun unterschiedliche Species: Werden aber generaliter nur in 3. Arten vertheilet/ als: 1. Hand-Granaten. 2. Granaten aus dem Mortier. Und dann 3. die vornehmsten/ aus dem Stuck zu schiessen.

Belangend nun erstlich die Hand-Granaten/ so sind derselben wieder dreyerley Arten. Als: (1.) Granaten/ die man sonder Scheu in der Hand anzünden kan/ und wann sie brennen/ über einen Wall oder Mauer werffen. (2.) Granaten/ die man verlorne Schildwacht-Granaten intituliret. (3.) Eine Art/ die losgehet/ wann man will/ just mit dem Fallen auf den Boden/ wird aus der Hand geworffen/ und der Niederländische Rettig genennet.

Ehe dann wir aber zu der Verfertigung gelangen/ wollen wir vorhin etwas von ihrer Proportion, Form/ und Materia reden.

Ist demnach zu wissen/ daß zwar generaliter nur eiserne Granaten gebrauchet werden/ weilen man aber offtmahls im Fall der Noth nicht genug

von einer Materia haben kan / so brauchet man auch wohl zu den Hand-Granaten gläserne und bleyerne.

Es ist aber hierbey diese General-Regul zu observiren und in acht zu nehmen / daß / je zähere Materie zu der Granaten (sie werden gegossen / von was sie wollen) genommen wird / je dünner müssen sie in ihrer Stärcke seyn / und je spräter die Materie / je dicker ihre Stärcke / haben derowegen ihr folgende Proportion hier beysetzen wollen.

Proportion der gläsernen Granaten.

Wann man die Stärcke einer gläsernen Granaten austheilen will / so reisset man erstlichen auf einen Circkel / nach Grösse der Granaten / nachmahls zeucht man durchs Centrum den Diameter, theilet denselben in 8. Theile / reisset darnach einen andern Circkel aus dem andern Centro durchs erste und achte Theil / so hat man die Stärcke der Granaten.

Proportion der Eisernen.

Solle es eine eiserne Granate werden / so theilet man den Diameter in 10. Theile / reisset dann wieder einen kleinen Circkel durch das erste und neunte Theil / so hat man die Stärcke der Eisernen.

Proportion der Bleyernen.

Solle es eine Bleyerne seyn / so theile ihren Diameter in 11. Theile / zeuch durch den ersten und 10. Punct einen Circkel / so hast du die Stärcke der Bleyernen Granaten.

General-Proportion der Mund-Löcher der Granaten.

Belangend aber die Mund-Löcher der Granaten / so hält man darinnen nicht so gar genaue Proportiones, sondern wann die Granaten gleich groß / macht man auch gleich-weite Orificia in Hand-Granaten / daß ein Finger hinein kan / wer aber will eine gewisse Proportion haben / der kan diese vor general behalten. Er nehme mit einem Circkel die Dicke des Metalls jeder Granaten / und setze eines Fusses auf dem Ende des kleinen Diameters / secire also unvermerckt / rucke den innerlichen Circkel zu beyden Seiten / alsdann ziehe er eine gerade Linie / aus dem andern Ende des Diameters / durch die Puncta Sectionis, so werden ABCD die Weite des Mundloches am Granaten geben.

Zünd-Röhre zu den Granaten.

Weilen dann auch zu allen Granaten eine Zünd-Röhre gebrauchet werden muß / so ist derselben Proportion hier gleichfalls verzeichnet worden / und zwar also; Es ist eine höltzerne Bixe mit einem Kopff / daß sie gedrange in das Mundloch der Granaten gehe biß an den Kopff / die Läng von dem Kopff biß unten an / ist in der Hand-Granate allezeit das halbe Theil des Diameters der Granate / also / daß wann die Bixe in der Granate stehet / ihr Ende just in das Centrum der Granate stehe.

NB. Alle

NB. Alle Zünd-Röhr sollen unten mit einem kupffernen Riegel und Band umleget werden. Die Zünd-Röhre aber in die Granaten aus dem Mortier müssen also gemachet seyn / daß / wann die Röhre im Granaten stecket / ihr Ende biß an den vierdten Theil des Diameters gehe.

Belangend die Zünd-Röhre zu denen Granaten / so aus dem Stuck geschossen werden / so ist dieselbe nichts anders / als eine papyrne Raqueten-Röhr / welche gedrungen in das Mundloch der Granate gehet / ihre Proportion solle bey selbiger Granate gemeldet werden.

Der Hand-Granaten erste Art.

Wann man nun eine gemeine Hand-Granate verfertigen will / so nimmet man erstlichen seine Zünd-Röhre / schlägt dieselbe alle voll Carthaunen-Meel-Pulver / in Mangel desselben nimmet man Mußqueten Meel-Pulver fünff Theil / und einen Theil Kohlen / nachmals fülle die Granate voll des stärckesten Pulvers / schlage deine Zünd-Röhre biß an den Kopff hinein / alsdann verstopffe es wohl zwischen dem Kopff des Zunders und der Granate mit Flachs und Leim / daß keine Lufft hinein kan / und lasse ihn trocknen; Ist es nun eine metallene Granate / so ist sie fertig / ist es aber eine gläserne / so must du sie in Leim tuncken / der nicht zu warm / und dann mit Flachs umwinden / alsdann in Pech tauffen / so ist sie klar. Wann du sie wilst anzünden / so winde etwas Papier um / damit sie nicht im Werffen in der Hand bleibe / und den Effect vor der Nasen thue / sondern nimm sie in die rechte Hand / und den Lunden in die Lincke / steck sie an / wirff sie über den Wall in die Schantze / so wird sie ihren Effect beweisen.

Andere Art der Hand-Granaten.

Man lässet einen Granaten giessen / der zwey Mundlöcher gegeneinander über hat / und ein klein Löchlein auf der einen Seiten / nachmals lässet man eine eiserne Röhre machen / die gedräng durch die zwey grössern Löcher gehet / und dieses Rohr muß etliche kleine Löchlein haben / solche schlägt man in den Granaten / daß sie zu beyden Seiten was vorgehet / alsdann füllet man durch das kleine Löchlein an der Seiten den Granaten voll gutes Pulvers / das Löchlein verspündet man mit Holtz / die Röhre wird befeuchtet mit Brandewein oder Terpentin / und dardurch Meel-Pulver gestreuet / daß es auf allen Seiten anhängt / so ist er fertig.

Wann man ihn brauchen will / steckt man einen Lunten mit dem einen Ende in den Granaten / und lässet denselbigen lang vorgehen / an dem Ende deß Lundens / der in dem Granaten stecket / muß eine lange Schnur seyn / das vördere Ende steckt man an / legt nachmals den Granaten an den Ort / da man weiß / daß man sich ebenfalls zu besorgen / lässet ihn mit Graß bedecket liegen / alsdann nimmet man das andere Ende der Schnur / gehet so ferne von dannen / daß der Effect deß Granatens einen nicht schaden kan / und

erwartet den Einfall / wann man dann den Feind mercket dabey zu seyn / so zeucht man an der Schnur / so gehet der brennende Lunten in das Rohr / und und zündet das Meel-Pulver an / welches durch die viele Löchlein in dem Granaten zu dem gantzen Pulver kommt / und ihn sprenget.

Dritte Art der Hand-Granaten.

Wann du diese Art verfertigen wilst / so nimm einen Granaten / er seye von was er wolle / laß dir ein eisern Rohr machen / das gedrange in das Orificium des Granaten gehe / das Rohr muß wieder viel Löchlein haben / schlage erstlich dasselbe biß auf den Boden des Granaten / nachmals befeuchte es mit Brandewein und Meel-Pulver / was abfället / schüttele es aus / darauf fülle den Granaten durch ein Seiten-Löchlein voll guten Pulvers / oben wo das Zünd-Rohr vorgehet / da schmiere Terpentin / und stecke um und um Buchsbaum / binde solchen vest mit einem Schnürlein um den Zunder an / nachmals nimm ein Stücklein Lunden / das drey Viertheils Diameter des Granaten lang seye / an dessen eines Ende geuß was Bley.

Wann du ihn werffen wilst / zünde den Lunden an dem blossen Ende an / und stecke den Ort mit Bley in die Zünd-Röhre / wirff den Granaten von einer Höhe herab / wann er wird auffallen / so wird wegen des Bleyes der Lunden in den Granaten hinein fahren / das Meel-Pulver anzünden / und seinen Effect thun. Hierbey ist zu mercken / daß der Buchsbaum nicht zum Zierath an den Granaten gesetzet wird / sondern daß er verhüte / damit der Granate nicht auf seinen Mund / sondern auf das Hintertheil falle.

Nota: Allezeit wann man eine Zünd-Röhre in Granaten schlagen will / so solle man vorhin innwendig und auswendig das Mundloch des Granatens mit Leim bestreichen.

Die andere Art der Granaten.

Diese seynd nun die Granaten aus dem Mortier. Belangend ihre Proportion und Materie / daraus sie gemachet werden / so treffen solche mit den Hand-Granaten allerdings überein / nur daß hierzu keine gläserne künnen gebrauchet werden; Aber solche zu verfertigen / daß sie zum Werffen aus dem Mortier tauglich seyn / ist zu wissen / daß derer zweyerley Art ist: Erstlichen mit einem Feuer / zum andern mit zweyen Feuern / was anbelangt den ersten / der mit einem Feuer geworffen werden muß / den bereite also: Nimm einen Granaten von Eisen oder andern Metall / die just in dem Mortier eingehet / solchen fülle voll guten Pulvers / nimm sein Zünd-Rohr / welches 3. Viertheil Diam des Granatens lang und als oben gedacht / gefüllet seye / an solches stecke von dicken Filtz eine runde Scheibe / derer Diameter gleich dem Diam. des Granaten / schlage so dann den Zünder in Granaten / also / daß der Filtz zwischen den Granaten und den Kopff des Zünders komme / unter den Filtz bestreiche den Granaten mit Leimen / drucke den Filtz wohl an / oben um den

Kopff

Kopff des Zünders verwahre den Granaten auch wohl / daß kein Feuer noch Lufft hinein kan / nachmals raume den Mund des Zünders wohl aus / und auf die Seiten an das Holtz an dem Zünder stecke etliche Stücklein gute schwartze Stopini, oder Baum-Wolle in Brandewein gefeuchtet / und in Meel-Pulver geweltzet / drucke das Mundloch wieder voll Meel-Pulvers / daß die Stopini heraus hangen / den Filtz bestreiche mit gutem Terpentin / auch den Kopff des Zünders und bestreue ihn mit Meel-Pulver über und über so ist es bereitet.

Betreffend die Granaten mit zwey Feuern / so werden dieselbigen also verfertiget: Man nimmet einen guten Granaten / der gerecht in dem Mortier / läst zu denselben eine Zünd-Röhre von sehr starcken Holtze machen / die so lang ist / als der grosse Diameter des Granatens / (daß er aber so lang ist / geschicht darum / weilen der Zünder brennen muß / ehe dann dem Mortier Feuer gegeben wird) diesen Zünder schlägt man etwas über die Helffte in den Granaten / das andere Theil bleibet heraus / alsdann wird um den Mund der Zünder mit Flachs und Leimen wohl verwahret / so ist er fertig.

Von Pech- und Sturm Gräntzen.

Wann du wilst die Leucht- oder Pech-Kräntze verfertigen: So nimm alte Schiff-Seile / flechte sie auf / klopffe sie mit einem höltzernen Hammer / nachmals flechte Kräntze daraus / in der Grösse als dir beliebet / (den Diameter im Rheinländischen Fuß) in der Dicke eines Rheinländischen Daumens / alsdann thue in einen Kessel zwey Theile Pech / und einen Theil Hartz / lasse es über dem Feuer fliessend werden / nimm die Kräntze mit einem eisernen Haaken / duncke sie einmal in den Kessel / lasse sie kalt werden / so sind sie fertig.

Eine andere gute Composition zur Tauffung.

Nimm Schwefel 2. Pfund / Schmaltz 1. Pfund / Wax 1. halb Pfund / Baum-Oel 1. Pfund.

Sturm-Kräntze.

Belangend die Sturm-Kräntze / so seynd derselben zweyerley Arten. Erstlich: Die nur bloß allein mit Mordschlägen verfertiget werden. Die andern welche zugleich Mordschläge und Granaten haben. Die erste Art wird also verfertiget: Man machet viel eiserne Schläge / der Länge nach Belieben / alsdann nimmet man gute starcke Leinwand / leget solche doppelt zusammen / schneidet also ab ein Stück / lang von zwey bis drey Elen / breit vier Schläge Länge / so hierzu gebraucht / aus diesen formiret man einen langen schmalen Sack / welcher / wann er fertig / doppelt ist / an dem einen schmalen Ende lässet man ihn offen / nachmals füllet man ihn voll von dieser Composition: Carthaunen-Pulver Meel 3. Pfund / Salpeter 3. Pfund / Schwefel anderthalb Pfund / Kohlen anderthalb Pfund / Holtz-Meel ein Viertels-Pfund / Feil-Späne 1 Loth / Hartz 2. Loth / so trocken und ziemlich hart eingesackt werden muß / nachmals / wann der Sack biß auf eine Spanne voll ist / so solle man

ihn rund beugen/und den ersten zugemachten Ort in den letzten offenen stossen/ und veste zuziehen / dann muß man haben einen eisernen Reiffen / eines Däumens breit / welcher sich eben in die innerliche Krümme des Krantzes schicke / solchen Reiffen bindet man mit vier Bändern veste / darauf verbindet man den Krantz mit einem starcken Band / daß er so hart wird / als ein Stein / wann dieses geschehen/ so schlage mit einem beinernen oder starcken höltzernen Zapffen ein Loch in den Krantz/ wo die zwo Ende zusammen gesetzt seyn/ in dieses Loch mache einen Zünder / eines Daumens hoch / von einer Raqueten Röhr/nachmals mache zwischen den Bunde mit dem Zapffen hin und wieder viel Löcher in den Krantz/darein schlage die eisernen Schläge/ so weit sie kommen/ doch ungeladen/ alsdann wann sie eingeschlagen/ so lade sie erst mit Kugeln / wie bey der Sturm-Kugel geschehen/wann diese Schläge nun geladen/ so tauffe den Krantz in Pech / und lasse ihn trocknen / so ist er fertig. Die andere Art ist: Man macht einen Sack / wie oben / füllet ihn das vierte oder fünffte Theil von obgemeldter Composition, auf diese setzet man einen Hand-Granaten/ welche geraumt in den Sack lauffen kan / darauf füllet man wieder so viel der Composition als vorhin / dann wieder einen Granat und die Composition, und so fort/ biß der Sack voll/ durchaus zuletzt nicht ein Granat / sondern die Composition kommen muß / dann machet man 2. Ende des Sacks zusammen/ wie oben/dringet auch einen eisernen Reiff hinein/und bindet den Sack zwischen dem Granaten mit einem starcken Band. Den Zunder machet man just dahin/ wo die zwey Ende zusammen gesetzt sind/nachmals schläget man zwischen den Granaten eiserne Schläge / und übertaufft den Krantz/ wie oben.

Vom Feuer-Ballen/ Sturm-Faß/ Sturm-Töpfflein und Sturm-Spiessen.

Es wird proprie eine jede Sack-Kugel / so brennend aus dem Mortier geworffen wird / ein Feuer-Ball genennet. Wann man aber etwas gewisses in specie einen Feuer-Ballen nennen solle/ so müst es dieses seyn/ welches also bereitet wird. Man nimmet einen leeren Sack / wie zum Feuer-Kugeln bräuchlich/ füllet denselben voll dieser Materie; Salpeter 2. Pfund/ Schwefel anderthalb Pfund/ Meel-Pulver 3. Pfund/ pulverisirt Semen von Pilsen-Kraut ein halb Pfund/ Spieß-Glaß ein halb Pfund/ Arsenic. ein halb Pfund / Assa fœtida ein Viertheils-Pfund / Pech ein Viertheils-Pfund; Wann nun der Sack aller voll ist / so überstricket man ihn mit Stricken/ wie eine Feuer-Kugel / schläget auch etliche Schläge darein. An einem Ort machet man auch einen Zunder / eines ziemlichen Fingers lang / von gutem Wasser-brennenden Zeug / nachmahls machet man etliche Löcher durch die Leinwand in den Sack / dieselben werden offen gelassen / damit wann der Uberzug sich entzündet/ die Kugel an etlichen Orten Feuer empfange. Gleich

gegen

gegen dem Zünder über wird ein Holtz in die Kugel gefüget / ein paar Spannen lang / alsdann schläget man hin und wieder Hacken von Eisen in die Kugel / dann übertaufft man sie mit Terpentin und Pech / so über dem Feuer zugleich warm worden / so ist sie fertig.

Wann du sie brauchen willst / nimm sie bey dem Holtz / zünde den Zünder an / und wirff sie entweder / wann der Feind den Graben ausfüllen will / in seinen Reiß oder Sack / oder auf die Galerie. Sie bleibet allenthalben hängen wegen ihrer Haacken / zündet nicht allein alles an / sondern wegen ihres Gestancks und gifftigen Geruchs macht sie den Feind krafftlos / und die Schläge halten auf / daß sie niemand wegnehmen kan.

Wie das Sturm-Faß zu bereiten.

Wann du wilst ein Sturm-Faß verfertigen / so lasse von eichenen starcken Holtz ein Faß bereiten / in der Form eines Wein-Fasses / voller Reiffen / die Höhe solle seyn drey Schuhe / die Breite anderthalb Schuhe / nimm dann einen Boden heraus / mache an jedes Bodens Centrum ein Loch / eines starcken Fingers weit / darauf nimm ein ander kleines Fäßlein / oder höltzern Töpgen / so mit eisernen Reiffen wohl versehen / dessen Capacität 7. oder 8. Pfund Pulvers halte. Solche Fäßlein fülle voll gutes Pulvers / mitten durch solches Fäßlein stosse eine eiserne Stange / so lang als das grosse Faß; und so dicke / daß gedränge in die Löcher am Boden des grossen Fasses gehe; Alsdann stecke die eiserne Stange samt dem Pulver-Fäßlein mit dem einen Ende in das Loch des Bodens am grossen Fasse / also / daß das Pulver-Fäßlein gleich mitten in das grosse Faß komme; Auf der Seiten bohre zugleich durch das grosse und kleine Fäßlein ein Loch / in der Weite eines Daumens / nachmahls nimm ein starckes höltzernes Rohr / so gedränge in diese Löcher eingehet / mit guten Zunder-Zeug gefüllet / solches stecke so tief durch das Seiten-Loch des grossen Fasses in das kleine Fäßlein hinein / daß es vor dem grossen Faß einen Daumen vorgehe / und auch einen Daumen tief in das Pulver komme. Zwar aber / ehe du solches einfassest / bestreiche das Rohr mit Leimen / daß keine Lufft zu dem Pulver kan / dann umlege das Pulver-Fäßlein mit allerhand Hagel / das Vacuum zwischen dem Hagel schütte voll ungelöschten Kalches / darauf spünde den andern Boden auch ein / also / daß die eisernen Stangen durch das Loch raus sehen / alsdann mache eiserne Creutz-Bänder über beyde Boden / daß derselben Ende unter die Reiffe gehe / verwahre den Zunder wohl / und schlage das Faß voll Reiffe / so ist es fertig.

Sturm-Töpfflein.

Wann du wilst ein Sturm-Töpfflein zum Ernst verfertigen / so lasse dir ein irrdenes Töpfflein machen mit vier Oehren / seine Höhe ist einer guten Spanne / sein Orificium so weit / daß ein kleiner Hand-Granat hinein kan / wann

wann du dieses hast / so nimm einen fertigen Hand-Granaten / schmiere ihn um und um mit Terpentin / und wältze ihn in Meel-Pulver / nachmahls nimm gute eiserne Sturm-Kugel-Schläge / welche oben keinen Rand haben / dieselben lade / wie folgende Sturm-Kugel / mit 2. oder 3. Kugeln / schmiere sie mit Terpentin / und umwickle sie / nimm das Zündloch mit einem Bißlein guter schwartzer Stopionen / wältze sie in Meel-Pulver / so seynd sie auch fertig. Nun nimm das Sturm-Töpfflein / und fülle auf den Boden eines Quer-Fingers dick Meel-Pulver / alsdann setze darauf den Granaten / also / daß sein Mundloch auf das Meel-Pulver zu stehen komme / nachmahls streue auf den Granaten wieder Meel-Pulver / alsdann lege hinein die bereiteten Schläge / dann wieder Meel-Pulver und Schläge / und dieses treibe so lange / biß das Töpfflein voll / wo noch ein Vacuum ist / so fülle dasselbe voll Meel-Pulver / darauf verbinde das Töpfflein mit einer nassen rindernen Blasen / darüber etwas Leinwand / so mit Leim bestrichen / so ist es fertig.

Wann du solches brauchen willst / so binde an alle vier Oehr-Stücklein angezündete Lunten / nimm es in die Hände / wirff es unter die Feinde / so bricht der Topff in Stücken / und die Lunten zünden das Meel-Pulver / das Meel-Pulver aber den Granaten und Schläge. Thut grossen Schaden.

Wie ein Sturm-Spieß zu bereiten.

Wann man will einen Spieß zubereiten / welcher im Sturm so viel Nutzen schaffet / als das beste Rohr / oder dergleichen / so thue man also: Fülle dir erst einen Kugel-Sack von guten Sturm-Kugel Zeuge / überstricke und verbinde ihn / wie in den Sturm-Kugeln gebräuchlich / nachmahls nimm eine halbe Pique oder Jäger-Spieß / stosse den von unten an biß oben durch den Sack / daß das Eisen oben hindurch komme / verwahre den Sack mit Leim und Stricken / daß er sich nicht bewegen mag; Alsdann setze oben bey dem Eisen einen Zünder in die Kugel / und schlage in den Sack Sturm-Kugel-Schläge / also / daß sich die Mundlöcher obenwerts gegen dem kurtzen Ende (oder Spitze deß Spieses) kehren / und endlichen tauffe den Sack / so ist der Sturm-Spieß fertig.

Wie eine Sturm-Kugel zu verfertigen.

Die Sturm-Kugeln werden aus Leinwand also bereitet: Man macht einen Sack / als wie bewust / darein füllet man eine von folgenden zweyen Compositionibus, hart eingestampt / nachmahls stecket man in das orificium des Sacks einen höltzernen Zapffen / der Dicke und Länge eines Daumens breit hinein in den Sack / und einen Daumen lang heraus gehende / bindet alsdann mit einer Schnur einmahln über die Leinwand herum um den Hals / darauf schneidet man einfache Schnitte in die übrige Leinwand herum an den Hals der Kugel / solche Leinwand aber schläget man abwärts über den Bund am Halse / nachmahls nimmet man eine runde eiserne Platte / welche mitten

ein

ein Loch hat ½. (2.) Leget solche auf den Sack / daß der Zapffen durchgehet/ auf solche Platte leget man einen eisernen Ring / und zeucht durch selben Schnüre um die Kugel mit dem Schnecken-Bunde (oder ad placitum) jedoch daß die Löcher vom Bunde nicht grösser werden / als die Schläge gleich Raum haben / hindurch zu gehen. Wann nun die Kugel wohl gebunden/ und rund formiret/ so nimm die Schläge/ so von Eisen gemachet / und in der Grösse 3. Viertheils-Diamet. Mortarii, daraus die Kugel geschossen wird/und lade solche also: Erstlichen thue darein den dritten Theil des Schlages/ gut Pulver/ darauf stampffe etwas Papier / und dann darauf zwey oder drey bleyerne Kugeln / mit Papier wohl verstopfft / verschlage sie in deine Kugel/biß an den Absatz/ (alle zeit einfach darzwischen leer gelassen) und mache also um und um die Kugel voll.

Nota. Aller Gefahr und Mühe zu begegnen/ solst du zweyerley mercken/ erstlichen / daß du mit einem vesten beinernen Stachel / der so dick als die Schläge/ allezeit vorbohrest/ und dann die Schläge einschlägest.

Zum andern / so solt du keine bleyerne Kugel in die Schläge laden / biß sie in der Kugel veste seyn / damit nicht etwann / wann im Einschlagen zwey eiserne Röhr hart aneinander getrieben würden / und Feuer schlagen möchten/die Kugel in Brand gienge / da dann derjenige / so sie machte / in Lebens-Gefahr stehen würde.

Wann du nun deine Schläge eingeschlagen / so lade sie ut supra, alsdann umwinde die Kugel mit etwas / täuffe sie in Pech / biß sie gerecht in den Mortier / nachmahls nimm den höltzernen Zapffen aus dem Mundloch der Kugel/ fülle das Loch voll mit diesem Zeug / als: 6. Loth Meel-Pulver/ 1. Loth Kohlen/ und zeuch Creutz-weiß über das Mundloch der Kugel Stopini, drucke sie auf der Seite des Mundlochs in Meel-Pulver/ so ist sie klar.

Die erste Composition in die Sturm-Kugel ist also: Nimm Salpeter 28. Loth/ Schwefel 26. Loth/ Meel-Pulver 6. Loth/ Kohlen 4. Loth/ Gerber-Loh/ 1½ Loth/ mit Baum-Oel befeuchtet.

Andere Composition trocken und geschwind. Nimm Salpeter 33. Loth / Schwefel 8. Loth / Meel-Pulver 6. Loth / Holtz-Feilicht 9. Loth / Sorten 6. Satz / 48. Loth Meel-Pulver / 36. Loth Schwefel / 36. Loth Salpeter/ 4. Loth Kohlen/ mit Baum-Oel gefeuchtet.

Die andere Art der Sturm-Kugel wird gemachet / als oben gemeldet/ nur daß zu unterst in dem Sack erstlich ein wenig Zeug gethan / darauf mit seinem Mundloch eine Granate gesetzet und die Kugel vollends voll gefüllet wird.

Belangend die Schläge / so ist zu mercken / daß dieselben nur in das obere Theil der Kugel geschlagen werden / im übrigen mit Tauffen und Uberzug procediret man/ wie oben.

Die dritte Art machet man also: Man verfertiget einen Sack/ füllet den 2. Dritthel der Höhe voll mit gantzen Pulver / in das übrige füllet man gemeinen Sturm-Zeug Kugel dichte voll / und verbindet sie gleich einer andern. Wann sie biß zu den Schlägen klar / so schläget man keine Schläge darein/ oder ja nicht ferner / als der Kugel-Zeug gehet / nachmahls tauffet man sie mit Pech / und bekleidet sie mit Mußqueten-Kugeln Zeug / tauffet sie wieder / wickelt darum was Flachs / tauffet sie zum drittenmahl/ wann sie alsdann um den Zunder verwahret/ als oben/ so ist sie fertig.

CAPUT II.

Von der edlen und schönen Feuerwercks-Kunst an sich selbsten.

NAchdeme wir nun in des ersten Theils dritten Buch nach Erforderung genugsam von Salpeter-sieden / dessen Läuterung / und dann auch von der Bereitung des Pulvers und schönen Feuerwercks-Künsten gehandelt / wollen wir uns nun zu Continuation der schönen Feuerwercks-Kunst wenden/und dieselbige/meistens aber nur in Lust-Feuern durchgehen/und von einem und dem andern auf das kürtzeste etwas Meldung thun. Es bestehet aber solche in Lust- und Ernst-Feuer.

Vom Lust-Feuer.

Das Lust-Feuer bestehet in folgenden Stucken / als: 1. In allerhand lauffenden / steigenden und schwimmenden Raqueten. 2. In allerhand Wasser-Kugeln. 3. In allerley Feuer-Kugeln / so aus dem Mortier und aus der Hand können geworffen werden / sonder Schaden des Menschen. 4. Indeme was aus diesen dreyen Arten oder Stucken componirt und zusammen gesetzet ist / als da sind Thürne / Castelle und vielerley andere selbst beliebige Figuren.

Vom Ernst-Feuer.

Welches das andere ist / bestehet in folgenden Stucken / als: 1. In allerhand Sturm-Zeug / nemlich Kräntzen / Spiessen / Fuß-Angeln und dergleichen. 2. In allen dem / was zur Offension aus dem Mortier und groben Geschütze geworffen wird/als da sind breñende Steine/Liecht-Kugeln/ Gifft- und Dunst-Kugeln/ Feuer-Ballen/ Granaten und Bomben. ꝛc.

In Elaborirung aber beyder ermeldter Lust- und Ernst-Feuer werden fürnehmlich 3. Stück erfordert/ als: 1. Materia. 2. Instrumenta. 3 Modus præparandi &c.

Belangend die Materiam, so seynd derselben fürnehmsten Stücke folgende: Als 1. Salpeter. 2. Salmiac. 3. Campher. 4. Alaun. 5. Spieß-Glaß. 6. Brandwein / oder Spiritus vini. 7. Das Schieß-Pulver. 8. Agtstein.

stein. 9. Benzoe und Storax Calamit. 10. Aloe. 11. Federweiß / oder Alumen plumosum. 12. Wax. 13. Terpentin. 14. Oel. 15. Ungelöschter oder lebendiger Kalch. 16. Hartz. 17. Schwefel. 18. Bley. 19. Kohlen. 20. Glaß. 21. Gips / Gossipium. 22. Eisen-Feilicht. 23. Pech. 24. Faul Holtz. 25. Leim / und dergleichen Requisita mehr.

Die Instrumenta sind folgende: Als 1. Raqueten-Stock. 2. Bohrer. 3. Scheeren. 4. Hammer. 5. Schmeltz-Tiegel. 6. Kessel. 7. Pfannen. 8. Wage. 9. Mörsel / darinnen man pulverisiret. 10. Mortier. 11. Spatel. 12. Sieb. 13. Quadranten. 14. Maasstab. 15. Raumnadel und dergleichen.

Es sind aber noch etliche Requisita, welche propriè weder Materiæ noch Instrumenta können genennet werden / als 1. Die leeren hohlen Granaten. 2. Die ungefüllten von Holtz oder anderer Materie gedreheten Wasser- oder Feuer-Kugeln. 3. Schlag-Scheiben. 4. Die Eisselschlag-Röhr. 5. Papier. 6. Leinwand. 7. Bind-Garn oder Bind-Stricke. 8. Die Ruten / so an die Raqueten gebunden werden / und was dergleichen mehr.

Modus præparandi kan zwar in Praxi besser gezeiget / als mit Buchstaben dessen Hand-Griffe beschrieben werden / jedoch wollen wir von ein- und anderer Sache auf das kürtzeste und deutlichste etwas handeln.

CAPUT III.

Von dem geschmeltzten Zeug / Stern-Feuer / Feuer-Putzen / Spornen / Lunten / Zunder / und dergleichen.

VOn dem Feuerwerck ist eine Composition, welche man den geschmeltzten Zeug nennet / der wird gebraucht zu den Regen-Kugeln und Stern-Feuern / wie auch in den Raqueten. Zu derselben Confection werden fürnemlich gebrauchet Salpeter / Schwefel / Pulver / Hartz / Segmeel / Feil-Späne / gestossen Glaß / &c. metallen Pfännlein mit einem Deckel / welcher sich wohl schleust / darein must du allezeit Schwefel zum ersten thun / und über das Feuer setzen / hernach thue darein den Salpeter einen Theil nach dem andern / rühre es wohl untereinander / halte es wieder über das Feuer / und wann es wiederum wohl weich und fliessend worden / so hebe es wieder weg / und rühre darein das Pulver / alsdann / wo Hartz hinein kommet / so impostirt man dasselbe / und letzlichen müssen die Ingredientia, so nicht fliessen / incorporiret / und auf eine Kupffer-Platte / welches mit Meel-Pulver bedeckt / ausgebreitet / und mit gleich gemischten Meel-Pulver und Schwefel bestreuet werden / so ist es gethan. Die Proportion ist unterschiedlich.

Erstlich / dienet diese wohl zu dem Regen-Feuer / Schwefel 10. Loth / Salpeter 4. Loth / Meel-Pulver 4. Loth / Terpentin 3. Loth / Gerber-Lohe 1. Loth.

Anderns/ dienet diese sonderlich in die Feuer-Putzen: Schwefel 1. Viertels-Pfund / Salpeter 10. Loth / Meel-Pulver 4. Loth / Terpentin 3. Loth / Segmeel 2. Loth/ Hartz 2. Loth/ Staub von Baumwolle 1. Loth.

Drittens / dienet zu dem Stern-Feuer: Schwefel 9. Untzen/ Meel-Pulver 3. und ein halbe Untzen / Terpentin anderthalb Loth / gestossen Glaß anderthalb Loth/ Salpeter 4 und ein halbe Untzen / Pulver 3. und eine halbe Untzen/ Schwefel 8. Untzen/ Meel-Pulver 3. Untzen/ Pulver 1. Untze/ Terpentin 1. Untz/ gestossenes Glaß 3. Untzen.

Viertens/ dienet diese zu allen Sachen/ fürnemlich aber in das Wasser/ Schwefel 5. und 1. drittel Untzen/ Salpeter 3. und 1 halbe Untzen/ Campffer/ 3. Untzen/ Terpentin 5. Loth/ Meel-Pulver 4. Loth/ faul Holtz 2. Loth.

Fünfftens/ wann dieser Zeug gröblicht zerstossen / dienet er wohl in die Lust-Kugeln: Schwefel 4. Untzen / Salpeter anderhalbe Untzen / Raucher-Kertzl 1. Quintl.

Sechstens / diese Composition dienet wohl in die wohl-riechende Wasser-Kugel: Salpeter 3. Untz/ Florum Benzoe 1. halb Untz/ Agtstein 1. Untz/ Terpentin anderthalb Loth/ Rauch-Kertzlein 1. halbe Untz/ Campfer/ 1. halbe Untz.

NB. Es solle der Künstler wissen / ob zwar bey jeder Proportion stehet / zu was sie dienet / so ist er doch nicht daran gebunden / daß er/ wann er was machen solle / nicht nehmen dörffe von Zeug / den er fertig habe; sondern es ist zu verstehen/ wann ich solte Stern-Feuer oder Feuer-Putzen præpariren / und hätte gar keinen zerschmoltzenen Zeug fertig / gleichwohl aber einen zurichten oder etwann Stern-Feuer verfertigen solte / so nehme ich die Proportiones vor die Hand / welche bey diesen Titul vom Stern-Feuer gefunden worden / habe ich aber vorher etwas geschmoltzenes Zeugs / so nehme ich denselben.

Von Feuer-Putzen.

Die Feuer-Putzen differiren nicht viel von den Stern-Feuern / nur daß sie allezeit leichter in ihren Gewichte / und ihre Compositiones allezeit mehr Wasser-brennende Ingredientien haben / als die Stern-Feuer / werden zwar beyderley in die Bomben und Regen-Kugeln gebrauchet / weilen aber in die Wasser-Feuer auch pfleget Regen gemachet zu werden / so gebrauchet man darein lieber Feuer-Putzen / als Stern Feuer / und diß darum / wann die Kugel ihren effectum vollbracht / daß sie den recht anfänget zu werffen / so kan sie solchen nicht über 5. oder 6. Ruthen in die Höhe werffen / hat also der Feuer-Putzen nicht was Leichte / daß sie können in der Lufft schweben / so wird sie / ehe dann der vierte Theil ihres Effects vollbracht / auf dem Wasser liegen / und also verderben müssen vor dem Ende ihres Effects. Ihre Composition ist also: Nimm geschmeltzten Zeug 12. Unzen / Salpeter anderthalbe Unzen/ Campffer 2. Unzen.

NB. Geschmeltzter Zeug und Campffer leyden kein Sieb hierzu/ darum

must

must du solches alles (was vonnöthen) gar klein stossen/darnach nimm 2. Loth Baumwollen / die in Eßig und Campffer gesotten / und wieder trocken worden seye / solche zerreisse in kleine Fäßlein / und mische sie also trocken unter vorgesetzte Species. Nachmahls nimm Tragacanth-Wasser/und mach einen dicken Taig aus deiner Composition, formire kleine Küglein/ als die Erbsen/ daraus / wältze sie in Meel-Pulver / lasse sie trocknen / und gebrauche es nach Verstand.

Wie oben gesagt / daß die Feuer-Putzen und Stern-Feuer nicht viel voneinander differiren/ nur daß in dem Stern-Feuer zweyerley muß observiret werden. Erstlichen / daß selbige grösser als die Feuer-Putzen gemachet werden. Zum andern / daß sie mehr schwere Ingredientien haben sollen / und dieses darum / weilen eine Kugel / so Regen in ihr hat / aus dem Mortier viel 100. Fuß in die Höhe geworffen wird; wann nun die Stern-Feuer nicht etwas groß und schwer / so würden sie in der Höhe schweben / und ihren Effectum vollbringen / und wegen ihrer kleinen Form und Höhe von dem menschlichen Auge nicht recht ersehen werden können/ darum müssen sie wegen ihrer Höhe zu fallen / etwas groß und schwer gemachet werden. Also / daß wann die Kugel zerspringet/sie alsobalden wegen ihrer Schweere ihren Weg zurück nehmen / und wegen ihrer Grösse mit schönem Brande / erst im Abfallen auf den Erdboden ihren Effectum nehmen müssen. Ihre Compositio ist also: Geschmeltzter Zeug 15. Unzen / Salpeter 6. Unzen / Schwefel 4. Unzen / Feil-Späne 2. und ein halbe Unzen. An dieses alles / was da solle klein pulverisirt werden/ geuß Leim-Wasser/ mische es wohl/ und mache einen starcken Teig daraus/ formire Kügelein/ als eine grosse Haselnuß/ wältze sie in Meel-Pulver/ trockne sie/ so sind sie zum Gebrauch bereitet.

Die Stopini.

Es seynd in dem Feuerwerck auch nutzlich und wohl vonnöthen zu gebrauchen/ die Stopini, welche zweyerley/ gelb und schwartz.

Die gelben werden gar öffters und gemeiniglich gebrauchet in Probirung der Geschütze / welche neu / Mortier / und andere Proben in gefährlichen Feuerwercken / darum daß sie langsam brennen / und ein jeder / der seinem Werck nicht trauen will/ sich erretten kan. Werden also bereitet: Nimm Salpeter 7. Loth/ thue ihn in ein Kesselein / geuß ein Theil Eßig oder Brandwein darauf/daß er sich wohl solviren kan/lege alsdann ein Vierthels-Pfund schläuderlich gesponnene Baumwolle hinein / koche solches so lange / biß deine Baumwolle beginnet trucken zu werden.

NB Damit sich die Wolle im Kochen nicht verwirre / kan sie in Zöpfflein geflochten werden / wann nun solche gekochte Wolle aus dem Kessel genommen wird / muß sie mit gestossenem Schwefel bestreuet werden/ und dann abgetrocknet/ so sind die gelben Stopinen klar.

Bereitung der schwartzen Stopinen.

Die schwartzen Stopinen seynd geschwinder in ihrem Effect, und dienen trefflich wohl zu den Feuer-Wercken / so mit einem Brand geschossen werden/ ja in der Noth können sie auch zu Leit-Feuern gebrauchet werden. Ihre Præparation ist diese: Damit sie desto eher trocken werden und schnelle brennen / nimmet man nur 6. Loth Salpeter auf 1. Viertheils-Pfund Baumwolle / und procediret wie vorhin / biß sie abgekocht / und man sie aus dem Kessel gehoben / werden sie an Statt des Schwefels in Meel-Pulver gewältzet und wohl getrocknet. Lunten und dergleichen werden wieder gut / wann man sie in einer Salpeter-Lauge abkochet.

Zünd-Schwämme zu bereiten.

Nimm die Schwämme von Nuß-Bäumen / oder in Mangel derselben/ von den Buch-Bäumen / schneide sie in Stücke / Fingers groß / lege Stuck von Stuck neben einander in einen Topff / biß der Boden bedecket / streue darauf eines halben Fingers dick Campher und Salpeter / eines so viel als des andern untereinander/ lege darauf wieder eine Reyhe Schwämme/ und mache also eine Lage um die andere/ alsdann geuß Eßig darauf / daß es drey Quer-Finger darüber gehe / setze es zum Feuer / und lasse es kochen 7. Stunden / wann es im Kochen trocken wolte liegen / muß man etwas Eßig und Salpeter nachgeben/ wohl zudecken / ausgenommen / wann die 7. Stunden weg/und es getrocknet/ dann etwas mit einem höltzernen Hammer geklopffet/ so wirst du es haben.

CAPUT IV.

Von den Raqueten.

Von Proportion der Speisen / damit die Raqueten sollen gefüllet werden. Item: Wie eine jede Raquete verfertiget werden solle.

Belangend die Proportion der Massæ und Materien/ so zum Füllen der Raqueten gebrauchet wird / so ist zu mercken / daß die Ingredientien/ welche seynd Salpeter / Schwefel und Kohlen / erstlichen sehr klein müssen pulveriſiret/ und durch ein Sieb gerädert/ nachmals fleißig Stuck vor Stuck abgewogen / in einen höltzernen Mortier gethan / und mit einem Stampf und Spatel wohl gemischet werden.

Die Proportiones aber / wie schwer / nemlichen eines jeden Ingredientis zu jeden Stock gebrauchet werden solle/ folgen hiernächst/ anhebend von dem einlöthigen biß zu den drey Pfündigen. Es ist aber hier bey dieser Materien Proportion dieses zu mercken/daß je grösser die Raquete/ je schwerer Zeug darzu verfertiget werden solle: weilen auch das Pulver anjetzo an einem Ort stärcker/ als an dem andern/ gefunden wird/ also hat den Künstler bewogen/ die

Spei-

Speisen oder Massas in die Raqueten auf zweyerley Form zu setzen/und also: daß die ersten Massæ alle 4. Ingredientien / als Salpeter / Pulver/ Schwefel und Kohlen haben / die aber in der andern Ordnung verfasset / bestehen nur in drey Speciebus, als Salpeter / Schwefel und Kohlen / damit auch einer der einen Raqueten-Stock hat / sonder Fragen bald sehen kan / was vor eine Speise darzu gehöre/also ist nächst der Massæ Proportion die Weite und Diameter ihres Stocks Mundloch gewiesen.

Von Proportion des Raqueten-Zeugs.

Erste Ordnung aus 4. Speciebus.

1. In einem löthigen Stock; Salpeter 9. Loth / Meel-Pulver 16. Loth/ Schwefel 2. und 1. halb Loth/ Kohlen 2. Loth.
2. Zwey-Löthiges Stocks Massa, Salpeter 8. Loth / Meel-Pulver 8. Untzen/ Schwefel 2. und 1. Vierthels Loth.
3. Drey-Löthiges Stocks Massa, Salpeter 9. Loth / Meel-Pulver 15. Loth/ Schwefel anderthalb Loth/ Kohlen 2. und 1. Vierthels Loth.
4. Vier-Löthiges Stocks Massa, Salpeter 6. Untzen / Meel-Pulver 10. Untzen/Schwefel 2. Untzen/ Kohlen 2. und 1. halbe Untzen.
5. Löthiges Stocks Speise / Salpeter 3. und 1. halbe Untzen/ Meel-Pulver 10. Untzen/ Kohlen 3. Untzen.
6. Löthiges Stocks/ Salpeter 3. und 1. halbe Untzen/ Meel-Pulver 1. Pfund/ Schwefel anderthalbe Untzen/ Kohlen 3. und 1. halbe Untzen.
7. Löthiges Stocks Meel-Pulvers 15. Untzen/ Salpeters 3. und 1. halbe Untzen/ Schwefels 2. und 1. halbe Untzen/ Kohlen 3. und 1. halbe Untzen.
8. Löthiges Stocks Meel-Pulver 18. Untzen/ Salpeter 4. und 1. halbes Loth/ Schwefel 2. u. 1. halbe Untzen/ 3. u. 1. halbe Untzen und 2. Quintlein.
9. Löthiges Zeugs/ Meel-Pulvers 18. und 1. halbe Untzen/ Salpeters 3. und 1. halbe Untzen/ Schwefels/ Kohlen 8. Loth und 1. Vierthel.
11. Löthiger Satz/Meel-Pulvers 18. und 1. halbe Untzen/ Salpeter 3. und 1. halbe Untzen/ Schwefel 3. Untzen/ Kohlen 4. und 1. halbe Untzen.
12. Löthiger Satz/ Meel-Pulver 18. Untzen/ Salpeter 3. und 1. halbe Untzen/ Schwefel 3. Untzen/ Kohlen 9. und 1. halbe Untzen.
13. Löthiger Zeug/ Meel-Pulvers 17. und 1. halbe Untzen/ Salpeter 6. Loth/ Schwefel 3. Untzen/ Kohlen 5. Untzen.
14. Löthiger Zeug/Meel-Pulver 17. und 1. halbe Untzen/Salpeter 3. Untzen/ Schwefel 6. und 1. halb Loth/ Kohlen 10. und ein Vierthels Loth.
15. Löthige Speise / Meel Pulver 33. Loth/ Salpeter 5. Loth / Schwefel 7. Loth/ Kohlen 10 und 1. halb Loth.
16. Löthiges Stocks/ Meel-Pulvers 17. Untzen/ Salpeter 2. und 1. halb Untzen/ Schwefel 3. und 1. halbe Unzen/ Kohlen 10. und 1. halb Loth.
17. Löthige Massa, Salpeter 7. Unzen / Meel-Pulver 5. Loth / Schwefel 1. Loth/ Kohlen 3. Unzen.

18. Löthi-

18. Löthige Speise/ Meel-Pulver 3. und 1. halb Loth/ Salpeter 4. und 1. halb Unzen/ Schwefel 1. Unzen/ Kohlen 2. Unzen.
19. Löthige Speise/ Meel-Pulver 8. Loth/ Salpeter 13. Unzen/ Schwefel 4. und 1. Viertheil Loth/ Kohlen 2. Unzen.
20. Löthig/ Salpeter 6. Unzen/ Meel-Pulver 2. Unzen/ Schwefel anderthalb Loth/ Kohlen 6. Unzen.
21. Löthig/ Salpeter 6. Unzen / Meel-Pulver 3. und 1. halb Loth / Schwefel 1. und 3. Viertheils Loth/ Kohlen 3. Unzen.
22. Löthig / Salpeter 8. Unzen / Meel-Pulver 4. und 1. Viertheils Loth/ Schwefel 1. Unzen/ Kohlen 3. Unzen.
23. Löthig/ Meel-Pulver 15. Unzen/ Salpeter 4. und 1. halbe Unzen/ Schwefel 3. Unzen/ Kohlen 7. Unzen.
24. Löthig/ Meel-Pulver 10. und 1. halb Loth/ Salpeter anderthalbe Unzen/ Schwefel 2. Loth und 1. Vierthel/ Kohlen 2. und 1. halbe Unzen.
25. Löthig/ Meel-Pulver 10. und 1. halbe Unzen/ Salpeter 3. Unzen/ Schwefel 2. und 1. halbe Unzen/ Kohlen 10. und 1. halb Loth.
26. Löthig/ Meel-Pulver 15. Unzen/ Salpeter 4. Unzen/ Schwefel 3. und 1. halbe Unzen/ Kohlen 7. und 1. halbe Unzen.
27. Löthig / Meel-Pulver 7. Unzen/ Salpeter anderthalbe Unzen/ Schwefel 2. Unzen/ Kohlen anderthalb Unzen.
28. Löthig/ Meel-Pulver 7. Unzen/ Salpeter 3. Unzen/ Schwefel 2. Unzen/ Kohlen anderthalbe Unzen.
29. Löthig / Meel-Pulver 10. Unzen / Salpeter 9. und 1. Vierthels-Loth/ Schwefel 3. Unzen/ Kohlen anderthalb Unzen.
30. Löthig/ Meel-Pulver 19. und 1. halb Loth / Salpeter 9. Loth / Schwefel 6. drey Vierthels Loth/ Kohlen anderthalb Unzen.
31. Löthig/ Meel-Pulver 12. und 1. halb Loth / Salpeter 6. Unzen / Schwefel 4. Unzen/ Kohlen anderthalb Unzen.
32. Löthig oder Pfündige Sätze/ Salpeter 12. Unzen/ Meel-Pulver 12. Unzen/ Schwefel 9. Unzen/ Kohlen 3. Unzen.

Satz zu 5. Vierthel-Raqueten / Salpeter 16. Loth / Meel-Pulver 25. Loth/ Schwefel 7. Unzen/ Kohlen 6. und 1. halbe Unzen.

Zu anderthalb Pfund Raqueten/ Salpeter 15. Unzen/ Meel-Pulver 14. Unzen / Schwefel 11. Unzen / Kohlen 8. Unzen.

Zu 1. drey Vierthels-Pfund Raqueten / Meel-Pulver 12. Unzen / Salpeter 8. Unzen/ Schwefel 7. Unzen/ Kohlen 7. Unzen.

Zu 2. Pfündigen / Meel-Pulver 12. und 1. halbe Unzen / Salpeter 5. Unzen/ Schwefel 7. Unzen/ Kohlen 8. Unzen.

Zu 2. und 1. Vierthels Pfund/ Meel-Pulver 13. Unzen/ Salpeter 4. Unzen/ Schwefel 6. Unzen/ Kohlen 8. und 1. halbe Unzen.

Zu 2. und 1. halben Pfund / Meel-Pulver 13. und 1. halbe Unzen / Salpeter 3. Unzen / Schwefel 6. Unzen / Kohlen 9. Unzen.
Zu 2. Drey-Vierthels Pfund / Meel-Pulver 14. und 1. halbe Unzen / Salpeter 4. und 1. halbe Unzen / Schwefel 10. drey-Vierthels Loth / Kohlen 9. Unz.
Zu 3. Pfündigen / Meel-Pulver 15. Unzen / Salpeter 2. Unzen / Kohlen 10. Unzen / Schwefel 6. Unzen.

Die andere Ordnung.

Zu 1. Löthigem Satz / Salpeter 1. drey-Vierthels Loth / Schwefel 1. Loth / Kohlen 1. Loth.
2. Löthige Sätze / Salpeter 2. und 1. Vierthels Loth / Schwefel ein halbe Unzen / Kohlen ein halbe Unzen.
3. Löthige Speise / Salpeter 2. und 1. halb Loth / Kohlen 1. Loth.
4. Löthige / Salpeter 4. drey Vierthels Loth / Schwefel 1. und 1. Vierthels Loth / Kohlen 1. und 1. Vierthels Loth.
5. Löthige / Salpeter 4. und 1. halb Loth / Schwefel 1. und 1. halb Loth / Kohlen 1. und 1. halb Loth.
6. Löthige / Salpeter 6. Loth und 3. Vierthel / Schwefel 1. und 1. Vierthels Loth / Kohlen 1. und 3. Vierthels Loth.
7. Löthige / Salpeter 7. und 1. halb Loth / Schwefel 1. und 3. Vierthels Loth / Kohlen 1. und 3. Vierthels Loth.
8. Löthige / Salpeter 8. Loth / Schwefel und Kohlen jedes 2. Loth.
9. Löthige Materia, Salpeter 8. und 1. halb Loth / Schwefel und Kohlen / jedes 2. und 1. Achttheils Loth.
11. Löthige / Salpeter 8. und 1. Vierthels Loth / Schwefel / Kohlen jedes 2. und 1. Vierthels Loth.
12. Löthige / Salpeter 9. Loth / Schwefel und Kohlen jedes 2. und 1. Vierthels Loth.
13. Löthige / Salpeter 9. Loth und 1. Vierthel / Schwefel und Kohlen jedes 2. und 1. Vierthels Loth.
14. Löthige / Salpeter 9. und 1. halb Loth / Schwefel und Kohlen jedes 2. und 1. Vierthels Loth.
15. Löthige / Salpeter 9. Loth und 3. Vierthel / Schwefel und Kohlen jedes 2. und 1. Dritthels Loth.
16. Löthige / Salpeter 10. Loth / Schwefel 2. und 2. Dritthels Loth.
17. Löthige / Salpeter 10. und 1. halb Loth / Kohlen 2. und 2. Dritthels Loth.
18. Löthige / Salpeter 10. und 3. Vierthels Loth / Schwefel 2. und 1. halb Loth / Kohlen 2. und 3. Vierthels Loth.
19. Löthige / Salpeter 10. und 3. Vierthels Loth / Schwefel und Kohlen jedes 2. und 3. Vierthels Loth.
20. Löthige / Salpeter 11. Loth / Schwefel und Kohlen jedes 3. Loth.

21. Löthige / Salpeter 11. und 1. Viertheis Loth/ Schwefel 3. und 1. halb Loth/ Kohlen 3. Loth.
23. Löthige / Salpeter 11. und 3. Viertheils Loth / Schwefel und Kohlen jedes 3. und 5. und Achttheils Loth.
24. Löthige/Salpeter 12. Loth/Schwefel und Kohlen jedes 3. und 1. halbes Loth.
25. Löthige/ Salpeter 13. Loth und 1. Vierthel/ Schwefel und Kohlen jedes 4. und 1. Viertheis Loth.
26. Löthige / Salpeter 13. und 1. halb Loth / Schwefel und Kohlen jedes 4. und 3. Viertheis Loth.
27. Löthige/ Salpeter 13. Loth und 3. Vierthel/ Schwefel und Kohlen jedes 4. und 1. halb Loth.
28. Löthige/ Salpeter 13. Loth/ Schwefel und Kohlen / jedes 4. und 5. Achtheils Loth.
29. Löthige / Salpeter 13. Loth und 1. Vierthel/ Schwefel und Kohlen jedes 4. und 3. Viertheis Loth.
30. Löthige / Salpeter 13. und 1. halb Loth / Schwefel 4. und 1. halb Loth/ Kohlen 4. und 1. halb Loth.
31. Löthige/ Salpeter 13. Loth und 3. Vierthel/ Schwefel und Kohlen jedes 4. und 3. Viertheis Loth.
32. Löthige oder Pfündige / Salpeter 14. und 11. Sechzehentheils Loth/ Schwefel und Kohlen jedes 5. und 1. halb Loth.
1. und 1. Viertheis-Pfündige / Salpeter 16. Loth/ Schwefel 5. und 1. halb Loth/ Kohlen 5. und 1. halb Loth.
1. und 1. halb-Pfündige / Salpeter 18. Loth/ Schwefel und Kohlen jedes 6. und 1. halb Loth.
1. und 3. Viertheils-Pfündige / Salpeter 20. Loth / Schwefel und Kohlen jedes 8. Loth.
2. Pfündige/ Salpeter 11. Unzen/ Schwefel 9. Loth/ Kohlen 9. Loth.
2. und 1. Viertheils-Pfündige / Salpeter 24. Loth / Schwefel und Kohlen jedes 10. Loth.
2. und 1. halb-Pfündige/ Salpeter 26. Loth/ Schwefel und Kohlen jedes 11. Loth.
2. und 3. Vierthel-Pfündige/ Salpeter 27. Loth/ Schwefel 12. Loth/ Kohlen 12. Loth.
3. Pfündige/ Salpeter 28. Loth/ Schwefel und Kohlen jedes 13. Loth.

Nun folgen noch mehr andere Raqueten-Sätze.

Raqueten zu 1. Pfund. Meel-Pulver 32. Pfund/ Kohlen 6. Pfund/ Schwefel 2. Pfund.

Raqueten zu 2. und 3. Pfunden. Salpeter 60. Pfund/ Kohlen 15. Pfund/ Schwefel 2. Pfund.

Raque-

Raqueten zu 4. und 5. Pfunden. Salpeter 64. Pfund/ Kohlen 16. Pfund/ Schwefel 8. Pfund.

Raqueten zu 6. 8. und 9. Pfunden. Salpeter 35. Pfund/ Kohlen 10. Pfund/ Schwefel 5. Pfund.

Raqueten zu 9. und 10. Pfunden. Salpeter 62. Pfund/ Kohlen 20. Pfund/ Schwefel 9. Pfund.

Raqueten-Satz zu 12. und 15. Pfunden. Salpeter 23. Pfund/ Kohlen 16. Pfund/ Schwefel 8. Pfund.

Raqueten zu 20. und 18. Pfunden. Salpeter 42. Pfund/ Kohlen 26. Pfund/ Schwefel 12. Pfund.

Raqueten zu 50. 40. und 30. Pfunden. Salpeter 30. Pfund / Kohlen 18. Pfund/ Schwefel 7. Pfund.

Raqueten-Satz zu 100. 80. und 60. Pfund. Salpeter 30. Pfund / Schwefel 10. Pfund/ Kohlen 20. Pfund.

Diese Sätze alle müssen wohl gearbeitet und abgerieben werden / wie oben bereits gedacht worden.

Steigende Raqueten zu verfertigen.

Aus diesen Materien nun eine rechte steigende Raquete zu verfertigen/ thue ihm also: Erstlichen pulverisire die Ingredientien auf das kleineste/ nachmahls nimme von vorhin bereiteten papyrnen Röhren eine / welche zu dieser Materie gehörig/ stosse solche in den Stock / alsdann nimme ein Lade-Maas voll Zeug / schütte solches in deine papyrne Röhre / darauf setze deinen Setz-Stössel / und schlage mit dem höltzernen Hammer so viel Schläge / biß dein eingesetzter Zeug so hart als ein Stein erscheinet / nachmahls fülle wieder ein Maas Zeug hinein/ und schlage es wie vorhin/ und dieses Füllen und Schlagen treibe so lange/ biß deine Raquet von dem Halse an/ fünff Diameter zum Mund-Loch des Stockes voll ist.

Nota. Diese Ordnung gehet nur biß zu den Pfündigen / von den Pfündigen aber an / muß schon mehr gefüllet / und doch nur vier gebohret werden. Zum Exempel / ein sieben-Vierthel Pfündige muß über dem gebohrten ein Vierthel Diamet. Zeug gantz behalten / nachmahls nimme eine höltzerne Scheibe / solche setze gleich auf den Zeug in die Raquete/ auf solch Scheiblein fülle das mittelste Korn-Pulver / 2. und einen halben Diameter hoch/ nimm den Stössel/ und drucke es fein dichte auf einander/ sonder Schlagen/ wann dieses geschehen/ so nimm ein Bißlein Papier/ und setze es auf das Pulver / binde alsdann deine Raquete hinten zu / wie vorhin mit dem Halse geschehen/ den Bund bestreiche mit Leim/ und wo dirs beliebet/ so setz ein spitzig/ papyrnes Käpplein darauf / oder an statt des Verbindens überleget man innwärts das Papier der Raquete zwey- oder dreyfach / treuffelt etliche Tropffen Leim darauf / und wieder Papier übergeschlagen / mit dem Setz-

Stössel wohl gedrucket / biß deine Raquete kein Papier mehr hat. Wann dieses auch geschehen/ so nimme deinen Bohrer/ und bohre perpendiculariter durch das Zündloch in den Zeug der Raquete so weit / biß der Löffel vom Bohrer nicht mehr kan gesehen werden/ das ist vier Diamet. tieff / so restiret noch ungebohret ein Diamet. oder was mehr in grössern Zeug (welches darum gelassen werden muß/ damit wann durch das Zündloch der Raquete die ausgebohrte Höle im Zeug Feuer empfähet/ auch nicht zugleich der Schlag Feuer empfange/ und deine Raquete vor der Zeit zerspringe) so dieses auch geschehen / so nimm eine lange Gerte oder dünn-zugespitztes Stäblein / 7. Raqueten lang / solches binde mit dem dickesten Ort an deine Raquete / daß das Mundloch der Raquete nach der Spitze zu sich kehre / sein Gewicht muß also beschaffen seyn : Wann die Raquete besagter massen angebunden ist / so misset man von dem Mundloch der Raquete / nach der Spitze des Stäbleins zu/ drey Querfinger/ und denselben Punct leget man auf eine Messerschneide / lieget alsdenn die Raquete mit ihrem Stock im Æquilibrio, so ist es gut/ wo nicht/ so must du den Stock noch allezeit abspitzen/ biß es eintrifft/ so ist deine Raquete biß zum Anzünden klar.

Wie viel Streiche oder Schläge im Füllen auf eine Raquete gehören.

Es sind zwar unter dieser Kunst Liebhabern etliche zu finden / welche begehren / daß man zu jeder Raqueten eine gewisse Zahl der Schläge mit dem Hammer verzeichnen solle. Nun ist wohl nicht ohne / daß in allen Sachen eine gewisse Proportion gehalten werde / so aber hierinnen nicht möglich/ aus Ursache/ weilen eine jede Speise/ darmit die Raqueten gefüllet werden / eine andere Proportion der Ingredientien erfordert / darum auch nicht wohl nutzlich / die Zahl der Streiche zu setzen : dann wann proportionaliter nach der Grösse der Formen procediret werden solte / so würden auf ein Maas einer 2. Pfündigen Raqueten 64. Streiche müssen gethan werden / indem eine 6. Löthige 6. Streiche empfähet : damit aber diesen jetzt erwehnten Liebhabern Satisfaction geschehe/ so kan diese Proportion in Schlägen gehalten werden/ von dem kleinesten Stock an bis zu dem halb-pfündigen / so viel Loht / so viel Schläge/ von den halb-pfündigen an so viel Unzen / so viel Schläge mehr bis zu den anderthalb-pfündigen/ hernach so viel Schläge bey den anderthalb-pfündigen gethan worden / so viel ist genug zu den drey-pfündigen. Diese Proportion dienet wohl etwas / aber es ist genug / wann man die general Regeln hält/ daß man den Zeug so hart schlage/ bis der Stöpffel nicht tieffer getrieben werden kan. Man kan auch auf diese folgende Art procediren : Zu den Raqueten aber/ so ein-pfündig bis drey-pfündig/ wieget man ab anderthalbe Loht / schüttet das in die Hülse / thut darauf 24. Loth Zeug / gibt 30. Schläge.

Instru-

Instrument / zum Bohren der Raqueten.

Letztlichen ist dieses zu mercken/daß bey Anbohrung der Raqueten ja wohl die Perpendicular-Linie gebraucht und observirt werde / dann daran viel gelegen/ solle die Raquete keinen Bogen machen/ daß man gerad hinein bohre.

Raqueten mit vielen Schlägen.

Belangend aber die Raqueten mit vielen Schlägen/so seynd derselbigen zweyerley / mit inwendigen und auswendigen. Die mit den inwendigen Schlägen wird also verfertiget: Man füllet eine Raquete allermassen biß auf den Schlag / als oben gemeldet / setzet auch ein Schlag-Scheiblein darauf / und auf denselben einen Diameter hoch des besten und stärckesten Pulvers/auf solches Pulver wann es vorhin wohl auf einander gedruckt/ streuet man eines Karten-Blats dick Meel-Pulver/nimmet hernach ein ander Schlagscheiblein/ welches ziemlich geraum eingehet/ solches bestreichet man an seiner Circumferenz mit guten Leim / setzet solches auf das Meel-Pulver / daß es sich um und um an das inwendige Pulver anleime/auf solch Scheiblein streuet man etwas Meelpulver/ und darauf drucket man eines Messer-Ruckens dick guten Zeug/ darauf wieder einen Diameter des stärckesten Pulvers/und wieder ein wenig Pulver-Meel und ein Schlagscheiblein/ als vorhin procediret/ biß deine Raquete also voll/daß kein Spatium mehr übrig/als daß sie verbunden werden kan. Mit dem Verbinden / Anbohren und Anhängung des Stäbleins procediret man als sonsten: So man aber einen Schlag mehr haben will / so füllet man einen Diameter weniger/ und bohret einen Diameter kürtzer.

Die andere Art der Raqueten mit inwendigen Schlägen ist also bewandt: Man nimmt eine biß auf den Schlag verfertigte Raquete/ setzt obiger massen nach dem ersten Schlag eines Diameters hoch des stärckesten Pulvers / nachmahls etwas Meelpulvers/wenn dieses hinein/so unterbindet man die Raquete/ als ob man den Hals formirte/ wann dieses geschehen/ so unterstreuet man ein wenig Meelpulver/und drucket den Raqueten-Zeug wohl / alsdann wird ein Diameter des allerstärckesten Pulvers wieder verbunden/ und abermahls Pulver darauf/ und also procedire wie vorhin/ biß deine Raquete voll.

Die dritte Art der viel schlagenden Raqueten wird also zugerichtet: Man nimmet eine 2. oder 3. pfündige Raquete/ und verfertiget sie nachbeschriebener massen/biß auf den Schlag/ man setzet auch das Schlagscheiblein/auf selbiges streuet man etwas guten starcken Zeug/ als vorhin/ aber um besseres Zündens willen/etwas Meelpulver. Nun bereite dir aus dem 3. Vierthel-Löthigen Stocke etliche papyrne Röhren/solche fülle also: Setze in jede hinein eines Diameters hoch wohl feuer-steigenden Raqueten-Zeug / nachmahls fülle sie voll des besten Pulvers/ verbinde sie/ als wie Raqueten Manier/ bestreiche sie um und um mit Terpentin / nachmahls wältze sie in folgender Composition: Nimm gröblich zerstossenen geschmeltzten Zeug 1. Untze/ Campffer 1. Vierthel-Untze/

Kohlen 1½. Quint / Meelpulver 1. halbe Untze / Schwefel 3. Vierthel-Loth / und vermische es unter einander / wann sie einmahl gewältzet / so ist es genug / solche Schläge raume im Mundloch auf mit Meelpulver / ꝛc. dieser Schläge setze / so viel du kanst / in deine Raquete / also / daß sie mit ihren Mundlöchern auf den Zeug zu stehen kommen. Ihre Ordnung ist also: daß sie in einem Circkel stehen / damit mitten noch ein leerer Platz verbleibe vor dem Hauptschlage. Nachmahls verwahre härter deine Raquete / nur also / daß die eingesetzten Schläge nicht heraus kommen / ehe dann der Hauptschlag geschehe oder gehe / so ist sie biß auf das Anbohren und Anhängung der Rute oder Stabs klar / mit welchen du procedinen sollst / als bräuchlich.

Nota: Wenn die Raquete groß genug / so setze an statt der papyrnen Schläge Spreng-Kugel-Schläge / du kanst auch an statt der Schläge rechte Schwärmer einsetzen. Wann nun deine Raquete gestiegen / gibt sie einen Schlag / und im Springung des Schlages wirfft sie die anderen Schläge gleichsam als brennende Sterne von sich / welche / wann sie eine Weile gebrennet / in guter Ordnung ihre Schläge auch lösen.

Raqueten mit auswendigen Schlägen.

Nimm eine biß auf den Schlag fertige Raquete an statt des Schlages / fülle sie folgends mit einem schnellen Zeuge / nicht vest geschlagen / von dem Ende aber des rechten Raqueten-Zeugs biß an den Verbund / bohre von aussen hinein in der Schnecken-Ordnung Löcher / in solche Löcher stecke mit Meelpulver gefüllte blechene Röhrlein / an solche Röhrlein setze und leime der folgenden Schläg / überziehe sie mit einem einfachen Papyr / bohre und verfertige sie / als bräuchlich / nur daß der Stab 7½ mahl so lang / als die Raquete.

Bereitung der ganzen Schläge von Papyr.

Belanzende die Schläge / deren hier gedacht / die mache also / die Futter zu bereiten / weist du nun selber / solche Futter fülle also: An den ersten Ort stosse etwas Papyr / fülle darauf gantz Pulver / biß die Röhre also voll / daß sie nur verbunden werden kan / ehe du sie aber verbindest / so setze auf das Pulver wieder etwas Papyr / mitten an die Seiten mache das Zündloch / mit welchem sie an die blechene Röhre gesetzet werden. Hier ist auch zu mercken / daß die Schläge allezeit aus einem halb so kleinen Stocke / als die Raqueten / müssen gemacht werden.

Raqueten mit ausfahrendem Feuer im Steigen.

Diese Raqueten mache also: Fülle eine Raquete 6. Diamet. Zeuges voll / nachmahls mache den Schlag als sonsten / hierauf bohre deine Raquete / als dißweist / 5. Diameter hoch / bohre auch von dem Halse an / biß zu der Schlag-Scheiben Löcher / in der Schnecken-Ordnung / in solche stecke kurtze Röhrlein / leime andere papyrne / leere Röhrlein / parallel mit der Raquete / ihr Hindertheil nach dem Hindertheil der Raquete kehrend / in solche Röhre fülle etwas

Meel-

Meelpulver / auf das Meelpulver stosse Schwärmer / also daß sie mit den Mundlöchern auf das Pulver zu stehen kommen/wann solchs gethan/ so winde ein einfaches Papier über die angesetzte Röhre/ so ist sie fertig.

Raqueten mit Regen-Feuer.

Diese Raquete fülle biß auf den Schlag/wie du weist/wann das Schlag-Scheiblein auch hinein/ so fülle darauf/ eines guten Messerruckens hoch/ Pulver/ nachmahls eine Schichte vorhin beschriebener Feuer-Sterne und Feuer-Putzen/nachmahls wieder eines Messerruckens hoch gantz Pulver/ und gröblicht gestossenen / geschmeltzten Zeug / dann wieder eine Reihe Stern-Feuer und Feuer-Putzen/ und also fortan/ biß es alles voll ist/ so ist es gethan.

Raqueten sonder Stab.

Weilen das menschliche Geschlecht von Tage zu Tage sich bemühet/in den Künsten höher zu kommen/ und nunmehro es also beschaffen/ daß wann schon etwas gutes bißweilen verfertiget werden kan / es dennoch nicht hoch gehalten wird/ weilen es lange im Brauch gewesen; Also ist es unter andern auch in der Pyrobolia bewandt/ als zum Exempel: Die Raqueten/ welche so lange Zeit verfertiget worden / daß sie mit dem Gewichte von einem angebundenen Stäblein perpendiculariter gerichtet / und in die Höhe gelassen werden / und man seine Plaisir darmit vollbringen könne / sind zwar gut / weilen es aber mit den langen Stäblein etwas beschwerlich zu fallen pfleget / solche nicht allein mit zu führen/ sondern auch/ weilen man nicht allezeit darzu gelangen kan / ja auch in jedes Feuerwerck die Stäblein nicht wohl zu gebrauchen sind / also ist zeithero von manchem nachgedacht worden / wie man an statt des Stabes an der Raquete / ein ander Mittel erfinden möchte / dardurch die Raquete in ihrem Steigen perpendiculariter gehalten würde/ ist auch endlichen mit GOttes Hülffe auf folgende Art zu wege gebracht worden. Das Fundament aber bestehet in Abschiessung eines Pfeils vom Bogen. Man nimmet eine fertige 4. 6. 8. oder 10. Löthige Raqueten/ wie oben angezeiget/ doch sonder Stabe / an solche Raquete leimet man Creutz weis gegen einander über 4. Flügel / welche gemachet seyn von Linden-Holtz oder gepapptem Papier / in der Form eines recht wincklichten Triangels / dessen Basis ist ein Vierthel lang/ der Raquete Cathetus oder die Perpendicular-Linie im Triangel/ ist lang 1. Vierthel Raquet/ dieses nun ist die Forme / Länge und Breite der Flügel/ die Dicke aber muß allezeit seyn ein Achttheil des Diameters vom Stock / wann nun deine Raquete also in Flügeln versehen / auch gehörtermassen angebohret/ so ist sie zum Anzünden fertig. Solche aber anzuzünden/ sonder Verbrennung der Hände / gebrauche dieses folgende Instrument: Lasse dir bey einem Drechsler eine runde Scheibe drehen/ in der Breite/ daß sie deine Hände wohl bedecke/ auf die eine Seite der Scheibe lasse dir mitten in das Centrum einmachen einen gedreheten Handgriff/auf die andere Seite

lasse

lasse dir in gleicher Weite vom Centro 4. perpendicular eiserne Stiffte aufrichten / so hoch als die Raquete / und gleicher Weite von einander / Creutzweis gegen einander über / so ferne / daß deine Raquete sonder Zwang darzwischen kan geschoben werden ; Wann du nun solche Raquete anzünden wilt / so nimme dieses Instrument in deine Hand / also / daß die 4. eiserne Stiffte recht gegen Himmel stehen / nachmahls streue auf die Scheibe zwischen die 4. Stiffte etwas Zünd-Kraut / setze deine Raquete mit dem Mundloch darauf / also daß die Flügel zwischen die Stiffte durchgehen / zünde das Meel-Pulver mit dem Lunden an / so wird deine Raquete mit Lust sonder Stab in die Höhe steigen.

Auf eine andere Art kan es auch also geschehen: Man nimmt eine bis auf den Schlag fertige Raquete / macht auch nach rechter Manier den Schlag / doch nicht höher als einen Diameter, auf das Pulver aber füllet man Feilspäne / doppelt so schwer / als die leeren Hälse von der Raquete / verbinde solche / so ist es gethan / und bohre sie / wie oben gemeldet. Zum Anzünden lasse dir ein blechenes Rohr machen / daß die Raquete geraum hinein kan / an dem einen Ort laß in das Rohr einen Boden machen / welcher mitten ein Loch habe / daß ein Lunten dadurch kan / fülle deiner Raquete Mundung mit Meel-Pulver schiebe sie in das Rohr / daß ihre Mundung auf den Boden mit dem Loche zu stehen komme / fasse das Rohr perpendiculariter in die Hand / und mit den Lunten zünde durch das Loch deine Raquete an / so steigt sie aus dem Rohr aufrechts gegen den Himmel.

Dreymahl steigende Raqueten.

Diese Raqueten zu verfertigen / must du 3. Stück haben / daraus die Papyrnen Röhre also accordiren / daß allezeit eins in das andere sich lasse einschieben / wann du nun in jedem Stocke ein solches Rohr verfertiget hast / so nimm das kleineste am ersten / und fülle solches mit dem Zeuge / der hier vornen bey des Stocks Mundung erscheinet / nicht höher / als 3. Diameter, bis an seines Stockes Mundung Loch / auf den Zeug setze ein Schlagscheiblein / als du wohl weist / auf das Scheiblein fülle einen Diameter hoch des stärckesten Pulvers / verbinde hinten die Raquete / als gebräuchlich / das übrige Papyr schneide ab / nachmahls schneide auch durch das Hälslein / daß es nicht länger verbleibe / als ein Vierth. Diameter, bohre deine Raquete auch an / aber nicht höher / als 2. und 1. Vierth. Diameter, so ist die erste Raquete klar.

Zum andern / nimm vor dich die mittelste Papyrne Röhre mit ihrem Stock / fülle solche mit seinem Zeuge 4. Diam. hoch / darauf setze auch eine Schlagscheibe / und auf solche einen Diameter des besten Pulvers / wann dieses geschehen / so nimm deine erst verfertigte Raquete / bestreiche sie um und um mit Leim / schiebe sie also in diese jetzige Raquete / daß der ersten Mund-

loch

Loch auf der andern Schlag-Pulver stehe/das Mundloch aber der ersten muß mit Meel-Pulver erfüllet seyn / nachmahls bohre deine andere Raquete auch an/ aber nicht höher/ als drey und 1. Vierthel Diameter.

Zum dritten/nimm auch die papyrne Röhre aus dem grossen Stock/von diesen dreyen fülle solches mit seinem Satz 4. und einen halben Diameter hoch/ fein hart und dichte/ setze auch eine Schlag-Scheibe / und auf selbige einen Diameter des stärckesten Pulvers / nimm alsdann deine doppelte Raquete / schneide derselben ihren Hals auch so kurtz / daß er nicht länger verbleibe / als ein Vierthels-Diameter, wann solches geschehen / so wird deine Raquete ein ziemlich Stuck hinten raus gehen/ alsdann bestreiche sie um und um mit Leim/ und schiebe sie gleich den ersten in deine jetzige letzte Raquete / daß der Mund auf dem Schlag-Pulver stehe/ wann solches gethan/ so bestreiche es mit Leim/ und winde so viel Papier herum / biß es so dick als die grosse Röhre ist / und bohre die Raquete nicht höher/ als 3. und einen halben Diameter, nimm nachmahls ein leichtes zugerichtes Stäblein / so 7. und 1. halb mahl so lang / als deine Raquete / solches Stäbleins dickester Ort muß mit Kupffer und eisernen Blech beschlagen werden/ so lang/ als die Raquete / alsdann binde das Stäblein/ so lang/ als das Blech gehet auf die Raquete/ mit sieben Bünden/ der erste solle seyn um den Hals der Raquete / der andere / wo sich das gebohrte endet / der dritte auf der Schlag-Scheibe / der vierte bey dem Hals der andern Raquete / der fünffte bey dem andern Schlag / der sechste bey dem Hals der dritten Raquete / der siebende über dem Schlag der sechsten Raquete / wann dieses geschehen / so ist deine dreymahl steigende Raquete biß zum Anzünden fertig/ wann du sie anzünden wirst / so hencke sie perpendiculariter.

Von dem Schwärmer.

Es ist auch eine Art der Raqueten sonder Stab / welche auf der Erden lauffen/ und Schwärmer genennet werden/ solche aber können auf zweyerley Art verfertiget werden/ und zwar nach der ersten also: Man nimmt ein fertig papyrnes Rohr/ aus den 1. 2. oder 3. Löthigen Stöcken/ füllet dasselbige erstlich einen Diameter hoch von einer dieser folgenden Composition: Meelpulver 9. und ein halb Loth / Kohlen anderthalbe Loth/ oder Meelpulver 5. Loth/ Salpeter 1. halb Loth/ Kohlen 1. Loth und 1. Vierthel/ oder nimm einen halben Diameter gantzes Pulver / und dann 1. Diam. Zeug/ darnach mit 3. oder 4. Schlägen geschlagen/ dann wieder Pulver und Zeug/ biß daß das Rohr 6. Diam. erfüllet ist/ nachmahls einen Schlag darauf gemachet/ als in Raqueten bräuchlich/ darnach verbunden/ so ist es gethan.

Die andere Art verfertige also: Nimm Meelpulver 6. Loth/ Salpeter 3. Viertel Loth/ Kohlen 1. Loth/ fülle ein papyrnes Rohr/ wohl geschlagen/ hoch 2. Diam. nachmahls nimm den andern Setzstössel samt der Spitze wieder her-

aus/ (auf das Löchlein aber/ welches in dem Zeug worden / lege ein einfaches rundes Papyrlein / und diß darum/ daß/ wann du mehr Zeug einfülleſt/ dein Löchlein nicht wieder voll werde) ſo dieſes geſchehen/ ſo fülle wieder 2. Diameter Zeug/ und procedire/ wie vorhin/ alſo auch zum dritten mahl/ zum vierten mahl aber fülle nur einen Diam. Zeug ſonder Loch / darauf mache einen Schlag/ als bräuchlich/ verbinde die Raquete/ ſo iſt ſie fertig.

Waſſer-Raqueten zu machen.

Solche können auf viererley Art gemacht werden / als 1.) Eine gemeine Waſſer-Raquete mit einem Schlag. 2.) Eine Waſſer-Raquete mit vielen Schlägen. 3.) Eine Waſſer-Raquete mit Regen-Feuer. 4.) Eine Waſſer-Raquete mit Schwärmern. Die erſte Art mache alſo: Nimm eine fertige gute Hülſe aus den 7. und 8. Löthigen Stück / fülle ſelbige mit dieſen Zeug: Als Salpeter 9. Loth/ Pulver 3. Loth/ Schwefel 3. Loth/ Kohlen 2. Loth/ oder/ Salpeter 1. Loth/ Meelpulver anderthalbe Loth/ Schwefel 1. Loth/ Kohlen 1. Vierthels-Loth/ oder/ Salpeter 7. Loth / Meelpulver 5. Loth / Schwefel 4. und 1. halb Loth/ Kohlen 1. Loth/ Segmeel 1. halb Loth/ oder/ Salpeter 8. Loth/ Meelpulver 4. Loth/ Schwefel 3. und 1. halb Loth/ geſchmeltzten Zeug 1. halb Loth/ mit Baumöl gefeuchtet/ und Kohlen ein halb Loth.

Wann du deine Raqueten mit einem dieſer Zeuge wohl geſchlagen 6. Diameter erfüllet iſt/ ſo mache auf anderthalb Diamet. einen Schlag von dem beſten Pulver hinein / als in die ſteigende Raqueten geſchehen. Nachmahls thue hinten auf das Pulver ſo viel Feilſpäne von Bley/ daß/ wann deine Raquete ins Waſſer fället/ ſo ſich umkehre / und das Mundloch empor bringe / und perpendiculariter ſchwimme. Am Gewichte zu einer Vierthel-pfündigen Raquete gehören Feilſpäne von Bley 6. Loth/ wann dieſes geſchehen / ſo mache deine Raquete wohl zu / tauche ſie ins Wachs / ſo iſt ſie fertig / jedoch ſolt du mercken / daß du in allen Waſſer-Raqueten die Hälſe auf das kürtzeſte abſchneideſt.

Waſſer-Raquete mit vielen Schlägen.

Eine ſolche wird mit einem guten Zeuge nur 5. Diamet. hoch gefüllet/ nachmahls werden die Schläge unterbunden/ wie bey ſteigenden geſchehen / weilen aber die Schläge nicht groß werden / muß man das feine Birſch-Pulver darzu nehmen/ das Gewicht/ ſo hinten gehöret/ muß nicht inwendig / ſondern auswendig kommen / auch veſt angebunden / und dann eingetauchet werden. Man kan zu dieſer Raqueten auch wohl die papyrnen auswendigen Schläge appliciren / muß aber dieſes wiſſen / daß die Zündlöcher/ darein die Schläge geleimet werden / aufs kleineſte ſeyn müſſen/ darmit/ wann ein Schlag einen Effectum verbringet / nicht das Waſſer in die Raquete lauffe / und ſie erſtecke / um die Zündlöcher muß etwas Schaafen-Feiſt / wann die Schläge ſchon angeleimet ſind / geſchmieret / die mit Wercke wohl verwahret und

um

um und um eingetauchet werden. Alsdann kan man es nach Belieben gebrauchen.

Wasser-Raqueten mit Regen-Feuer.

Man nimmt eine 20 Löthige Raquete/und füllet solche mit diesem Zeuge: Salpeter 12. Loth/ Meelpulver 4. Loth/ Schwefel 2. Loth/ Kohlen 4. Loth.

Wann die Raquete also weit gefüllet/so schlage auf den Zeug/an statt der Schlagscheibe/so viel mit Leim gefeuchtetes Papyr/ nachmahls mit Feuer-Putzen/brich die auf Stücke einmahl von einander. Item, geschmeltzten Zeug/zerstoß ihn grob/als Erbsen/ befeuchte so dann beydes mit Brandwein/und wältze es in Meelpulver. Von diesen zwey Stucken und von gantzen Pulver untereinander gemenget/ erfülle das leere Hindertheil deiner Raquete/ dann verbinde sie / und führe durch eine Röhr aus dem Ende des Zeugs nach dem Ende des Schlags bey einem Leitfeuer / damit/ wann der Zeug seinen Effect vollbracht/ der Schlag durch das Leitfeuer von unten angezündet werde/ und die Regenfeuer aus dem Wasser empor werffe. Gib der Raquete ihr Gewicht / und tauffe sie.

Wasser-Raqueten / so in währendem Brande Schwärmer auswerffen.

Mache dir erst eine gute Wasser-Raquete / nach der dritten beschriebenen Manier/ nachmahls bereite dir 15. oder mehr der allerkleinesten Schwärmerlein/ der Diameter etwas grösser/als eine Erbse/und verfertige so viel papyrne Rollen / in der Weite / daß deine Schwärmerlein oben hinein gehen/ pflantze sie nach der Ordnung an deine Raquete / also/ daß die Schwärmer fahren/ aber dahin gekehret werden/wo das Mundloch der Raquete ist/ auch müssen die Rollen so lang seyn/ daß derselben Mundloch der Raquete gleiche/ das Zündloch aber am niedrigsten bey solcher komme / lade in solche Rollen die Schwärmer auf Pulver/ umziehe die Raquete mit einem Papyr / gib ihr das Gewicht / und tauff sie.

Feuer-Schwerdter zu machen.

Wann du eine Lust zun Feuer-Schwerdtern haben wilst / so lasse dir bey einem Schreiner zurichten zwey höltzerne Schwerdter / das Hefft mit dem Knopff / samt dem Creutz so groß als einem rechten Schlacht-Schwerdt/die Klinge lang 4 (o) die Dicke der Klinge 1. und 1. halben Diamet. des Stockes/ darein die Schwärmer gemachet werden / lasse mitten auf der Klinge einer Hohl-Kehle lang hinaus stossen / breit und tieff einen Quer-Finger / auf die Seite dieser Hohl-Kehle laß kurtze Hohl-Kehlen machen/so lang und tieff/ daß ein Schwärmer aus dem halb-löthigen Stock darinnen liegen kan / wie die Façon schon bekandt seyn wird / wie die Hohl-Kehlen sollen gemacht und gestellet werden / nachmahls nimme ein ander dünnes Bret zugleich über alle Hohl-Kehlen/ die mittelste Hohl-Kehle fülle mit dieser Composition: Meel-

Pulver 19. Loth/ Salpeter 6. Loth/ Schwefel 5. Loth/ Kohlen 5. Loth/ Sege-Meel 4. und 1. halb Loth/ dichte voll.

Alsdann bohre zu hinderst in die kleinen Hohl-Kehlen kleine Löchlein/ durch das Holtz / so zwischen der grossen und kleinen Kehlen bliebe / schütte zu hinderst in die kleine Hohl-Kehle einen halben Diamet. hoch Korn-Pulver/ nimm folgends einen bereiteten Schwärmer/ räume ihn auf / leime auf sein Mundloch ein rundes Scheiblein Papyr / so breit / daß es die Hohl-Kehlen erfülle/ mitten schneide das Papyr so groß/ als das Mundloch wieder aus der Scheiben / alsdann schiebe deinen Schwärmer also in die Hohl-Kehle / daß seine Mündung auf dem Papyr zu stehen komme / also procedire mit allen Kehlen / biß sie voll sind / überziehe darauf dein Schwerdt mit Papyr / so ist es gethan.

Nota. Daß vorhin auf dem Mundloch des Schwärmers Papyr / so auf der Seiten übergehet / geleimet wird / ist diß die Ursach / daß das geladene Pulver / wann man mit den Schwerdtern fechtet / nicht neben den Schwärmern herfür kan fallen.

Feuer-Tuffacken zu machen.

Belangende die Tuffacken/ so lasse dir solche zurichten nach gemeiner Art/ nur den Rucken lasse eines Querfingers tieff aushöhlen/ in dem krumen Bauch laß Löchlein nach deinen Rucken zu bohren / doch nicht gar durch / die Löcher müssen so weit seyn / daß ein Schwärmer gleich hinein kan/ auch so lang/ daß er aussen nicht vorgehet. Mit Einsetzung der Schwärmer/ Lochbohren und Laden procedire als bey den Schwerdtern; Mit dem ausgegrabenen Rucken verfahre also: Drucke denselben voll Schwerdter-Zeug / leime ein Papyr/ und dann eine Leinwand darum/ so ist es gethan.

Feuer-Schild oder Rundartsche.

Wann du wilst einen Schild oder Rundartsche zurichten/ so nimme ein Blancke/ in einer Oval-Form geschnitten/ deren langer Diameter zwey Rheinländische (o) und einen (2) der kurtze Diameter (o) 8. Daumen / mitten auf das Centrum dieser Scheibe lasse einen höltzernen Tubum machen/ mit eisernen Blechen gefüttert / der Diameter der innerlichen Höhle und Tieffe ist 3. Daumen/ mache eine Tille oder Röhre/ daß man ein Licht einstecken kan/ und mache seine gehörige Rauchlöcher / nachmahls stecke ein Licht von zwey Daumen in den Tubum oder in das Rohr / vornen mache ein Glas vor / darauf etwas lustiges gemahlet. Nachmahls verfertige eine runde oder regular 6. Seitige höltzerne Scheibe/ derer Diameter $1\frac{1}{2}$ (o) dessen Circumferenz ausgehöhlet/ daß eine 7. löthige Raquete/ wie bey andern Rädern/ könne eingeleimet werden / mitten in dieses Rades Centro mache ein rund Loch / welches so groß / daß der Tubus auf dem Schild gar wohl durchgehe. Wann also dein Rad verfertiget/ so schiebe solches über den Tubum an den Schild/ und ver-

vermache es/ daß es nicht ablauffe/ ferner solle auf dem Schild ein Daumen oder anderthalb von seiner Circumferenz um und um eine Hohl-Kehle gemacht/und mit einem Pumpen-oder Schwerdter-Zeug voll gefüllet/nachmals erstlichen mit einem Papyr/ alsdann mit einer Leinwand überzogen werden. Mache so fort durch die Leinwand Löcher / einer Erbsen groß / in der Distanz zweyer Daumen/ auf alle Löcher mache stehende oder liegende Schläge/ausser daß vier/welche oben auf dem Ende der Diamet. oder Creutz-Linie sind/darauf setze 4. Tubos mit den kleinen Schwärmern/führe die Leitfeuer wohl/und verwahre sie/ daß nicht eines das andere ohngefehr vor der Zeit anstecke.

Wann du den Schild brauchen wilst / so stecke erst in den mittelsten Tubum desselben ein Stück Kertze/ nachmahls wende das Zündloch des Rades oben/ gegen das Zündloch der Schlagfeuer/ darum / daß du beyde mit einen anstecken kanst. Wann diß geschehen / so hencke es an deinen lincken Arm/ wie bräuchlich / lasse es anzünden/ so lauffet dein Rad um/ und die Schläge gehen in der Ordnung loß/ bis an den ersten Tubum mit Schwärmer / welcher auch Feuer empfähet/ die Schwärmer wirfft/ alsdann gehen die Schläge wieder fort/ und also bis zum Ende.

Auf eine schlechtere Art also:

Man lässet ihme ein Schild / in Form eines Kleeblats / formiren/ dessen Breite und Länge als oben / bereitet nachmals drey 5. seitige Räder sonder Schlag / wie auch oben gemeldet / setzet die in gleicher Weite von einander auf den Schilde / führet nachmahls um die Circumferenz eine Hohlkehle/ füllet solche / und überziehet sie oben / machet aber darauf einen Tubum mit Schwärmern/ aussen und unten/ und stosset um und um Schwärmer-Schläge. Man muß auch an einem Rad eine Zünd-Röhre machen / also daß/ wann man alle drey mitten auf dem Schild zusammen kehrt/ daß sie auf einander stossen/ darmit man sie erst zugleich anzünde/ hernach auch den Schlag-Zünder.

Streit-Kolben mit Feuerwerck.

Lasse dir einen höltzernen Tubum verfertigen / an das eine Ende mache einen Stiel oder Hefft vest / etwan in Form eines Scepters / die innerliche Weite des Tubi seye ein Daumen weit/ tief 8. Daumen/ die Dicke des Holtzes 3. Viert. Daumen / bohre darein nach der Schnecken-Ordnung / von aussen hinein Löcher / in solche Löcher setze papyrne Rollen / nach derjenigen Art / als bey dem Pilgrams-Stab geschehen / solche Rollen ladet man mit Schwärmern / überziehet sie mit einfachen gelben Papyr. Zum ersten kan dieser Kolben auch gebrauchet werden/ wann an statt der Papyrnen Rollen eiserne Röhre/ an statt der Schwärmer bleyerne Kugeln mit rechter Ladung appliciret werden.

Schnur-Feuer zu machen.

Wann du wilst ein Feuer-Werck bereiten / welches in einer langen

Pulver 19. Loth/ Salpeter 6. Loth/ Schwefel 5. Loth/ Kohlen 5. Loth/ Sege-Meel 4. und 1. halb Loth/ dichte voll.

Alsdann bohre zu hinderst in die kleinen Hohl-Kehlen kleine Löchlein/ durch das Holtz / so zwischen der grossen und kleinen Kehlen bliebe / schütte zu hinderst in die kleine Hohl-Kehle einen halben Diamet. hoch Korn-Pulver/ nimm folgends einen bereiteten Schwärmer/ räume ihn auf / leime auf sein Mundloch ein rundes Scheiblein Papyr / so breit / daß es die Hohl-Kehlen erfülle/ mitten schneide das Papyr so groß/ als das Mundloch wieder aus der Scheiben / alsdann schiebe deinen Schwärmer also in die Hohl-Kehle / daß seine Mündung auf dem Papyr zu stehen komme / also procedire mit allen Kehlen / biß sie voll sind / überziehe darauf dein Schwerdt mit Papyr / so ist es gethan.

Nota. Daß vorhin auf dem Mundloch des Schwärmers Papyr / so auf der Seiten übergehet / geleimet wird / ist diß die Ursach / daß das gelädene Pulver / wann man mit den Schwerdtern fechtet / nicht neben den Schwärmern herfür kan fallen.

Feuer-Tussacken zu machen.

Belangende die Tussacken/ so lasse dir solche zurichten nach gemeiner Art/ nur den Rucken lasse eines Querfingers tieff aushöhlen/ in dem krumen Bauch laß Löchlein nach deinen Rucken zu bohren / doch nicht gar durch / die Löcher müssen so weit seyn / daß ein Schwärmer gleich hinein kan/ auch so lang/ daß er aussen nicht vorgehet. Mit Einsetzung der Schwärmer/ Lochbohren und Laden procedire als bey den Schwerdtern; Mit dem ausgegrabenen Rucken verfahre also: Drucke denselben voll Schwerdter-Zeug / leime ein Papyr/ und dann eine Leinwand darum/ so ist es gethan.

Feuer-Schild oder Rundartsche.

Wann du wilst einen Schild oder Rundartsche zurichten/ so nimme ein Blancke/ in einer Oval-Form geschnitten/ deren langer Diameter zwey Rheinländische (o) und einen (2) der kurtze Diameter (o) 8. Daumen / mitten auf das Centrum dieser Scheibe lasse einen höltzernen Tubum machen/ mit eisernen Blechen gefüttert / der Diameter der innerlichen Höhle und Tieffe ist 3. Daumen/ mache eine Tille oder Röhre/ daß man ein Licht einstecken kan/ und mache seine gehörige Rauchlöcher / nachmahls stecke ein Licht von zwey Daumen in den Tubum oder in das Rohr / vornen mache ein Glas vor / darauf etwas lustiges gemahlet. Nachmahls verfertige eine runde oder regular 6. Seitige höltzerne Scheibe/ derer Diameter $1\frac{1}{2}$ (o) dessen Circumferenz ausgehöhlet/ daß eine 7. löthige Raquete/ wie bey andern Rädern/ könne eingeleimet werden / mitten in dieses Rades Centro mache ein rund Loch / welches so groß / daß der Tubus auf dem Schild gar wohl durchgehe. Wann also dein Rad verfertiget/ so schiebe solches über den Tubum an den Schild/ und ver-

vermache es/ daß es nicht ablauffe/ ferner solle auf dem Schild ein Daumen oder anderthalb von seiner Circumferenz um und um eine Hohl-Kehle gemacht/und mit einem Pumpen-oder Schwerdter-Zeug voll gefüllet/nachmals erstlichen mit einem Papyr/ alsdann mit einer Leinwand überzogen werden. Mache so fort durch die Leinwand Löcher / einer Erbsen groß / in der Distanz zweyer Daumen/ auf alle Löcher mache stehende oder liegende Schläge/ausser daß vier/welche oben auf dem Ende der Diamet. oder Creutz-Linie sind/darauf setze 4. Tubos mit den kleinen Schwärmern/führe die Leitfeuer wohl/und verwahre sie/ daß nicht eines das andere ohngefehr vor der Zeit anstecke.

Wann du den Schild brauchen wilst / so stecke erst in den mittelsten Tubum desselben ein Stück Kertze/ nachmahls wende das Zündloch des Rades oben/ gegen das Zündloch der Schlagfeuer/ darum / daß du beyde mit einen anstecken kanst. Wann diß geschehen / so hencke es an deinen lincken Arm/ wie bräuchlich / lasse es anzünden/ so lauffet dein Rad um/ und die Schläge gehen in der Ordnung loß/ bis an den ersten Tubum mit Schwärmer / welcher auch Feuer empfähet/ die Schwärmer wirfft/ alsdann gehen die Schläge wieder fort/ und also bis zum Ende.

Auf eine schlechtere Art also:

Man lässet ihme ein Schild / in Form eines Kleeblats / formiren/ dessen Breite und Länge als oben / bereitet nachmals drey 5. seitige Räder sonder Schlag / wie auch oben gemeldet / setzet die in gleicher Weite von einander auf den Schilde / führet nachmahls um die Circumferenz eine Hohlkehle/ füllet solche / und überziehet sie oben / machet aber darauf einen Tubum mit Schwärmern/ aussen und unten/ und stosset um und um Schwärmer-Schläge. Man muß auch an einem Rad eine Zünd-Röhre machen / also daß/ wann man alle drey mitten auf dem Schild zusammen kehrt/ daß sie auf einander stossen/ darmit man sie erst zugleich anzünde/ hernach auch den Schlag-Zünder.

Streit-Kolben mit Feuerwerck.

Lasse dir einen höltzernen Tubum verfertigen / an das eine Ende mache einen Stiel oder Hefft vest / etwan in Form eines Scepters / die innerliche Weite des Tubi seye ein Daumen weit/ tief 8. Daumen/ die Dicke des Holtzes 3. Viert. Daumen / bohre darein nach der Schnecken-Ordnung / von aussen hinein Löcher / in solche Löcher setze papyrne Rollen / nach derjenigen Art / als bey dem Pilgrams-Stab geschehen / solche Rollen ladet man mit Schwärmern / überziehet sie mit einfachen gelben Papyr. Zum ersten kan dieser Kolben auch gebrauchet werden/ wann an statt der Papyrnen Rollen eiserne Röhre/ an statt der Schwärmer bleyerne Kugeln mit rechter Ladung appliciret werden.

Schnur-Feuer zu machen.

Wann du wilst ein Feuer-Werck bereiten / welches in einer langen

Schnur hin und wieder laufft/ so thue ihm also: Nimm die Raqueten/ so sonder Schlag gefüllet seyn / aber nur 1. Drittel gebohret / mache sie ordentlich an einander / daß / wo der einen Ende ist/ daselbst der andern Kopf komme/ aus der ersten Hintertheil führe durch ein Röhrlein / in der andern Vordertheil das Feuer / aus dem andern Hintertheil in der dritten Vordertheil/ und so fortan / leime sie also mit Werck oder Wolle an einander / daß das Feuer nirgends / als wo es solle / Lufft empfinde / überziehe es mit Papyr/ und mache oben darauf zwey glatte eiserne Ringe/ so ist es klar/ hencke es an eine starcke Schnur/ zünde die erste Raquete an/ und sihe/ was es thun wird. Nota. Die letzte Raquete kan wohl einen Schlag haben.

Auf eine andere Art.

Thue ihme also: Fülle eine pfündige Raquete ein wenig unter die Helffte/ mit guten Zeug/ wohl geschlagen/ nachmahls schlage etwas Papyr hinein/ und tröpfle etliche Tröpflein Leim darauf / und wieder das Papyr vorgeschlagen / daß keine Lufft durchkan / dann fülle die Raquete vollends recht dicht voll / verbinde sie wie vorhin. Hierauf bohre an einem jeden Ende tief hinein $1\frac{1}{2}$ Diameter, und wo der erste Zeug sich enden will/ da führe ein Leitfeuer hinauf / und an dem Hintertheil wieder hinein / wie bey einem umlauffenden Stock/ deßgleichen setze auch 2. Schläge oben auf die Raqueten/ und 2. Ringe/ so ist es fertig.

Sturm-Häfelein zur Lust.

Laß dir bey einem Töpffer einen Topf machen / von gemeinem Zeug / in Form eines Krugs / mit einem engen Hals und vier Ohren durch das Creutz/ in solche thue auf den Boden ein wenig Meel-Pulver / nachmahls lege darein eine Hand voll aufgeraumte Schwärmer / darzwischen wieder Meelpulver / und dann Schwärmer / und so fortan / biß dein Topf dichte voll/ verbinde ihn mit Leinwand und Papyr / wann du solchen brauchen wilst / binde an jedes Ort ein Stuck Lunten / das an beyden Seiten Feuer hat / alsdann wirff es / wohin dir beliebet / so wird es zerbrechen / und werden sich alle Schwärmer zugleich zünden.

Feuer auswerffender Pilgram- oder Wallfahrts-Stab.

Wann du auch um Plaisir willen dir einen Stab / nach Form der Jacobiten / verfertigen wilst / thue also: Lasse dir von gutem zähen Holtz ein Rohr drehen / so lang / als ein Mann / seine innerliche Weite als ein Reichs-Ort/ die Dicke des Holtzes einen Quer-Daumen / damit aber das Rohr die Gewalt des Feuers ertragen möge / so lasse den Stab von unten an bis oben hinaus mit eisernen Reiffen beschlagen / jedes drey Quer-Finger breit / das Spatium zwischen jeden Reiffen ein Viertheil von Rheinländischem Fuß/ den einen Ort des Stabes verspünde wohl / und mache einen Stachel hinein/ wie in den Stäben gebräuchlich / alsdann nimm dieses Zeugs: Schwefel

8. Unzen / Salpeters 4. Unzen / Meelpulvers 3. Unzen / Terpentin 1. Unze/ gestossen Glas 3. Unzen. Daraus formire Kugeln / in der Grösse / daß sie geraum (wann sie vor in Meel-Pulver gewältzet) in das Rohr lauffen können / nachmahls bereite einen andern Zeug / dessen Proportion und Composition folget: Salpeter 36. Loth/ Meel-Pulver 8. Loth / Schwefel 7. Loth/ Kohlen 6. Loth/ Hartz 6. Loth.

Von diesem Zeug fülle nun unten in den Stab wohl gestampt so hoch/ bis an den ersten breiten Reiff / nachmahls fülle halb so schwer eines Kügeleins gantz Pulver/ darauf lasse ein Kügelein/ welches du bereitet/ lauffen/ auf solche Kügelein fülle wieder Zeug / biß an den andern breiten Reiff / dann wieder Pulver und ein Kügelein/ dann wieder Zeug/ und so fort an/ biß der Stab biß oben hinaus erfüllet / alsdann bohre einen halben Fuß hoch abwärts von dem obersten Ende/ Löcher in den Stab / bis auf den Zeug fünff oder sechs / eines aber allezeit höher als das andere / in solche Löcher stecke blechene Röhr mit Meel-Pulver/ an solche Röhr leime starcke papyrne Röhr/ in der Grösse / wie bey der Pumpe / jedoch müssen die Röhre nicht nach Art der Pumpe in die Höhe steigen / sondern parallel mit dem Stab / in solche Rollen lade Schwärmer (wie bey einer Pumpe) aber über die Mundlöcher der Schwärmer leime ein einfaches Papyr / daß es eine Form eines Knopffs bekomme / weiter abwärts von dem Stab eines Fusses / ferne von diesem Knopf thue eben dergleichen / und an dem Stock bey dem Stachel mache wieder einen Knopf / jedoch an statt der Schwärmer verfertige nur Schläge / mache alsdann den Stab schwartz / so ist es gethan. Wann du ihn anzündest / so wird er eine gute Weile brennen / nachmahls werden 6. Schwärmer aus dem ersten Knopff kommen/ darauf wird ein brennend Kügelein folgen / dann wird es wieder eine Weile brennen und Funcken machen / nachmahls werden die andern Schwärmer aus dem andern Knopffe hervor lauffen / und dann wird abermahls eine Kugel kommen / und Feuer-Funcken werffen / und dieses bis zu dem untersten Knopf / wann derselbe von dem Feuer angestecket wird/ giebt er Salve, und damit ist der Effect aus.

Umlauffender Stab.

Es ist auch eine Art eines Lust-Feuers / welches der umlauffende Stab genennet wird/ ist zwar mit schlechter Mühe und Kosten zu bereiten/ aber mit Lust zu sehen. Man nimmet zwey Raqueten / welche bis auf einen Diameter voll gefüllet seyn/ sonder Schlagen und Bohren/ lässet alsdann eine höltzerne Rolle drehen/ als wie bewust / die Mittelste und Dicke ist gleich dem Diameter des Stocks / daraus die Raquete seine Länge / ingleichen die Dicke der zwey Zapffen an der Rolle seye also/ daß sie eben in die Röhre der Raquete eingehen könne/ lang 1. Diameter der Raquete/ mitten an der Rollen bey B. ist ein Loch / dardurch man es an einen Stock oder Baum bevestigen kan/

bey

bey E. und D. werden zwey Papyr in Schläge an blechene Röhrlein angesetzt/ als im Pilgrams-Stab geschehen/ bey F. wird ein Loch gemacht/ und aus demselben eine Röhre (mit Meel-Pulver) nach G. geführet/ darum/ wann der Stab bey H. angezündet wird/ laufft er um/ und wann das Feuer bey D. kommet/ gehet der erste Schlag loß/ unterdessen lauffet das Feuer bey F. heraus/ damit durch die Röhre wieder hinein in den Stab/ alsdann lauffet es wieder zuruck auf die ander Seiten/ bis es gar zum Ende kommet/ da der letzte Schlag springet/ und das Werck endet.

Feuer-Räder auf dem Lande.

Wann du wilst ein Rad verfertigen/ so vom Feuer seinen Motum empfangen soll/ so lasse dir ein Rad/ in Form einer Spillwelle/ machen/ nur mit 6. Speichen/ sein grosser Diameter ist 11 (1) Rheinländische und ein Daumen/ der kleine und innerliche Diameter ist 6. und einen halben Daumen breit/ und anderthalbe tief/ mache du alsdann 6. Raqueten fertig/ welche obbemeldter Schläge voll gefüllet seye/ bis oben an/ und sich eben in die ausgehöhlte Circumferenz schicken/ (die Dicke des Rades solle seyn 1. und 1. Viert. Daumen) diese 6. Raqueten bohre auch an/ aber nicht tieffer/ als ein Vierthel der Raqueten Länge/ es dörffen aber solche Raqueten hinten nicht verbunden werden/ sondern/ wann sie in die ausgehöhlte Circumferenz geleimet werden/ müssen sie also kommen/ daß der ersten Hindertheil an der andern Mundung stosse/ und so fort an/ biß alle Raqueten herum geführet seyn/ die sechste aber muß nicht offen bleiben/ sondern wohl verbunden und geleimet werden/ daß kein Feuer/ von Anzündung der ersten/ derselben schade. Wann sie nun so veste liegen/ so mache oben an der Seiten der Raqueten ein oder zwey Löcher/ nicht tieffer/ als nur durch das Papyr/ auf solche Löcher leime Papyrne Schläge/ sonder blechene Röhr also:

Man schneidet durch das Papyr an den Schlägen Löcher/ so groß/ als die man an die Raquete gemacht hat/ hernach leimet man den Schlag mit seinem Loch auf das Loch der Raquete/ verkleidet die Höhle des Rades/ darinnen die Raqueten liegen/ mit Papyr/ so ist das Rad fertig. Wann du es gebrauchen wilst/ schlage es mit einem runden Nagel an den Baum/ zünde es an/ so laufft es um/ und giebt zugleich Salve.

Eine Leucht-Kugel zu machen.

Lasse dir von guten zähen schweren Holtz eine runde Kugel drehen/ (oder in Mangel dessen/ von leichten Stein) derer Diameter um einen Querfinger kleiner ist/ als des Mortiers/ oder Geschützes/ in solche Kugel laß dir Creutzweiß gegen einander Löcher hineinwerts nach dem Centro bohren/ weit/ auf das kleineste einer Welschen Nuß groß/ nachmahls bereite dir folgende lang- und liecht-brennende Composition, wohl pulverisirt und gemischt/ und schlage darmit alle Löcher der Kugel dichte voll. Terpentin 6. Theil/ Baumöl

1. Theil genommen / miteinander über dem Feuer gemischet / darmit bestrichen / hernach die Kugel mit erwähnter Composition bestreuet / nachmahls mit schwartzen und gelben Stopinen überwunden / wieder mit dem Terpentin und Oel bestrichen / mit Meel-Pulver bestreuet / und diß so lang gethan / bis die Kugel recht in das Geschütz und Mortier gehe.

Composition in diese Kugel.

Meel-Pulver 1. und ein Vierthels-Pfund / Schwefel 1. und ein Vierthels-Pfund / Salpeter 4. Pfund / Campfer ein Vierthels-Pfund / Hartz 1. und ein Vierthels-Pfund / Holtz-Meel oder Seg-Meel ein halb Pfund.

Auf eine andere Art.

Man nimmet vorhergehende Composition nochmahls: 4. Theil Baumöl / 1. Theil Schweinen-Fett / und ein halben Theil Terpentin / lasse solches untereinander fliessen / darmit befeuchte deine Species, daß sich die Materia wohl ballet / mische darunter Stopinen / in der Länge einer Hand / mache einen runden Ballen davon / überziehe sie mit Pech und Terpentin / eines so viel wie das andere / mache mitten bis in das Centrum ein Loch / in der Weite eines Fingers / fülle solches voll Meel-Pulver / wältze auch die gantze Kugel darinnen.

Regen-Kugel zu machen.

Wann man will eine Kugel verfertigen / daß dieselbe / wann sie aus dem Mortier in die Höhe geschossen worden / zerspringe / und gleichsam einen feurigen Regen zuruck sende / so lasse man von gutem zähen Holtze eine Kugel drehen / in der bewusten Form / so groß / daß wann man sie in den Mortier stösset / noch etwas Spatium zum Uberkleiden verbleibe / (eines Fingers breit) die Holtz-Dicke auf der Seiten der Kugel muß allezeit 1. Neuntheil ihres Orificii seyn / der Boden doppelte Holtz-Dicke / das Zündloch so groß / als ein starcker Finger hinein kan / der Deckel gewölbet oder halb rund / muß sich wohl schliessen. Wann man diese Kugel füllen solle / so nimmet man erstlichen den Zünder / füllet ihn mit lauter Meel-Pulver / nachmahls schläget man ihn in das Loch an den Boden der Kugel / verwahret ihn wohl / daß keine Lufft neben der Zündröhre heraus kan.

Nachmals nimm Meel-Pulver / und fülle eines halben Quer-Fingers hoch um den Zünder um auf den Boden in die Kugel / darauf thue eine Reihe unter einander gemengte Stern-Feuer / Feuer-Putzen / und grob zerbrochen / geschmeltzten Zeug / auf dieses streue wieder Meelpulver / und mache also eine Lage um die andere / bis deine Kugel voll ist / du must alles wohl in die Kugel eindrucken / nachmals den Deckel vest aufleimen / und durch das Loch am Deckel die Kugel vollends vollfüllen / daß sich der Zeug in der Kugel nicht bewegen kan / alsdann muß das Loch am Deckel mit dem Spindel wohl und vest verschlossen / um den Zünder einen dicken runden Filtz geleimet / die Kugel mit

Flachs / so in Hartz geduncket / wohl verwahret / biß sie gleich gedrungen in den Mortier gehet / nachmahls der Filtz mit Terpentin bestrichen / der Zünder mit guten Stopinen versehen / und die gantze Kugel in Meelpulver gewältzet werden / so ist sie fertig.

Eine Schwarm-Kugel zu machen.

Wann man aber will eine Kugel schiessen / welche an statt des Regens allerhand Raqueten auswirfft / so lässet man eine drehen / wie zur Regen-Kugel / verfertiget sie erstlich / bis auf das Füllen / gleich der Regen-Kugel / nachmahls streuet man auf den Boden in die Kugel um den Zünder Meel-Pulver und Pulver / jedoch den Boden vorhin mit Brandwein befeuchtet / alsdann muß man gute aufgeraumte Schwärmer haben / dieselbigen setzet man mit ihren Mundlöchern auf das Meelpulver / einen gedränge an den andern / um dem Zünder alle voll / wohl eingerüttelt / dann machet man die Kugel vollends voll / etwas darauf / leimet einen Deckel darauf / und verzeucht die Kugel / gleich der Regen-Kugel / mit Filtz und Meel-Pulver.

Spreng-Kugel zu machen.

Zur Spreng-Kugel kommt eben eine solche höltzerne Kugel / wie zur vorhergehenden / nur daß an statt der Schwärmer solche eiserne Mord-Schläge geladen werden / und derer soviel / als möglich / die Schläge aber werden durch das Löchlein mit dem besten Pulver voll geladen / in das äussere hohle Theil kommet lauter eingeschlagen Meelpulver / im übrigen wird mit den Zündern und Verkleiden procediret / wie vorhin bewust.

Nota. Im harten Ernst kan man an statt dieser Schläge / die Schläge gebrauchen / so in Sturm gebrauchet werden / doch sonder Absatz.

Wasser-Schwarm- oder Fisch-Tänze.

Lasse dir eine Kugel drehen / unten und oben gleicher Weite / als eine Töse / die Weite solle seyn / daß zweyerley Schwärmer / und in deroselben in der Mitten eine grosse Raqueten-Röhr aus dem anderthalb oder zweypfündigen Stocke stehen könne / tief um $\frac{1}{2}$ (2) mehr / als ein Schwärmer lang / fülle erstlichen die Raqueten-Röhr (deren Länge anderthalbmahl länger / als eines Schwärmers) mit diesen Zeug: Salpeter 6. Loth / Meel-Pulver 2. Loth / Schwefel 2. Loth / Kohlen 2. Loth / alle voll wohl geschlagen: hernach bohre oder schneide bey dem Ende / da du den Zeug in die Röhre gefüllet / in die Circumferenz 4. oder 5. Löcher / nachmahls bestreiche die Raqueten an dem Orte / wo die Löcher seyn / mit guten Leim / und leime sie perpendiculariter in das Centrum, auf den Boden der Töse / doch daß die Löcher offen bleiben / alsdann streue ein paar Messerrucken dick auf den Boden Meel-Pulver / dann setze deine breiten Schwärmer mit den Mund-Löchern auf das Meel-Pulver um die Röhren gedräng herum / wo aber was Spatium zwischen den Schwärmern / so schütte Meel-Pulver darein / oben

aber

aber auf die Schwärmer schütte etwas Korn-Pulver/ darauf etwas Baumwolle / nachmahls etwas gepapptes Papyr / mit einem Loch / daß der Hals von der Raquete hinaus komme / solch Papyr leime auf das offene der Kugel/ mache unten einen auswendigen Schlag an/ gib ihr Tauff und Gewicht/ so ist sie fertig.

Doppel-Kugeln zu machen.

Das ist eine solche Kugel/ wann sie eine Weile gebrannt / wirfft sie eine andere aus / die auch im Wasser brennet. Lasse dir eine Kugel mit einer Kammer machen / die innerliche Weite solle $3\frac{1}{2}$ (2) zu dieser lasse dir noch eine andere Kugel von Holtz drehen/ der äusserliche Diam. seye 2 und 1. Viertheil (2) fülle und bereite sie gleich der Grund-Kugel / den Schlag daran verwahre wohl mit Werck und Leim/ das Zündloch in dieser Kugel solle seyn als eine kleine Bohne; Nun fülle die Kammer der Kugel mit Carthaunen-Pulver / auf das lege eine Scheibe / so weit die Kugel ist von Gurck / darauf setze die Kugel / daß sie ihr Zündloch in die Höhe kehre / oben auf die kleine Kugel fülle einen guten Wasser-Kugel-Zeug / biß sie so voll / daß sie nicht mehr als den Spund bergen kan/ welche gedränge eingeschlagen/ uud seine Fugen verleimet werden solle/ mitten in den Spund mache ein Zündloch/ bohre ein Loch durch die Kugel bis an den Zeug/ aus demselben führe durch ein Röhrlein ein Leit-Feuer abwärts in das Loch/ in welches die Kammer mit dem Pulver zünden muß / gib alsdann das Gewicht und die Tauffe/ so ist sie fertig.

Lust-Kugel / so als ein Stern brennet / und auf der Erden lauffet.

Lasse dir bey einem Drechsler eine rechte Kugel von sehr trocknen Linden-Holtz drehen / derselben Diameter seye so groß/ als ein Schwärmer aus einem drey-Löthigen Stock / nachmahls schneide die Kugel in zwey gleiche Theile/ mitten auf der einen halben Kugel innerlichen Durchschnitts Superficie, mache eine Höhle / lang und tief / daß drey Schwärmer aus dem jetzterwähnten Stock sich eben einschicken / also / daß das andere Theil ungehindert wieder aufgesetzt werden könne / nimm alsdann drey fertige gute Schwärmer sonder Schlag/ solche füge also in die aufgegrabene Höhle/ daß einer neben dem andern liege / wo einer den Kopff / der ander den hintern Theil habe / auch wann der erste aufhöret zu brennen / daß der andere bey seinem rechten Ort Feuer zu fassen beginne / nachmahln verwahre es wohl/ daß die Leit-Feuer nicht zu frühe angehen / die oberste Helffte der Kugel leime wieder feste auf/ nachmahls grabe in jede Helffte der Kugel vier Löcher/ groß und tieff/ daß eine halbe Welsche Nuß darinnen kan geberget werden/ solche Gruben fülle voll der Stern-Feuer-Composition und Leim-Wasser/ alsdann überstreiche solche mit Terpentin/ wältze sie in Meel-Pulver/ setze die Kugel darauf / daß der Mund von dem Schwärmer auf das Meel-Pulver zu stehen komme/ zünde das Meel-Pulver an/ und erwarte ihren Effectum.

Von unterschiedlichen Wasser-Kugeln.

Der Wasser-Kugeln seynd generaliter zweyerley: Erstlich/ Kugeln/ so sich unter das Wasser begeben / wieder aufkommen / und ihren Effectum meistens mit Stillstehen an einem Ort verbringen / als da sind: 1) Eine Wasser-Kugel mit einem Schlag/ wird genannt Grund-Kugel. 2) Wasser-Kugel mit vielen Schlägen. 3) Wasser-Kugel mit Regen-Feuer. 4) Wasser-Kugel / der Schwarm genannt. 5) Wasser-Kugel / welche/ nachdeme sie lang genug gebrennet/ einen Schlag thut / und wieder eine andere auswirfft. Die andere Art der Kugeln ist also beschaffen: daß sie sich nicht unter das Wasser begiebet/ sondern oben auf dem Wasser verbleibet/ an einem Ort zwar stehende / aber in währendem Effectu sich um das Centrum bewegt/ gleich einem Rade/ deren wir nun etlicher gedencken wollen.

Die erste Kugel aber ist nun folgende / welche mit auswändigen Schlägen/ im übrigen gantz voll mit Zeug gefüllet wird/ eigentlich genannt

Die Grund-Kugel.

Solche verfertige also: Lasse dir eine hohle Kugel drehen / in der Form ablang rund/ der längste Diameter ist vier Daumen / der kürtzeste 3. und ein Vierthel / die Holtz-Dicke ist fast 1. halber Rheinländischer Daumen / an dem einen Ort muß ein Loch zum Einfüllen / eines Reichs-Orts groß / gelassen werden / an dem andern werde gemacht ein Loch zum Anzünden / in der Grösse / daß ein kleiner Finger hinein kan bis an das erste Glied / die Kugel fülle zu dem grossen Loch hinein / mit einem höltzernen Stampffel / so dicht/ als du kanst / mit dieser Zeuge einen. Als: Meel-Pulver 15. Loth / Salpeter 11. und 1. Vierth. Loth/ Schwefel 7. Loth/ Kohlen 2. Loth / Segmeel anderthalbe Loth.

Dieser Zeug muß mit Lein-Oel so viel befeuchtet werdet / bis er sich balet. Oder / brauche folgenden trockenen Satz: Salpeter 30. Loth/ Meel-Pulver 9. Loth / Schwefel 7. Loth / Segmeel 10. Loth / Kohlen 2. Loth. Oder: Salpeter 20. Loth / Pulver 2. Loth / Schwefel 7. Loth / Feil-Späne 2. Loth/ Segmeel 12. Loth.

Dieser Zeug muß wohl gemenget und trocken eingeladen werden. Oder / nimm noch einen andern feuchten Zeug: Carthaunen-Pulver 12. Loth / Salpeter 6. Loth / Schwefel 4. Loth / Kohlen 2. Loth / Hartz 1. Loth/ mit Lein-Oel befeuchtet. Oder / 12. Loth Meelpulver / 9. Loth Schwefel/ 9. Loth Salpeter/ 3. Loth Segmeel/ mit Lein-Oel angefeuchtet. Oder/ 12. Loth / Meelpulver / 9. Loth Salpeter / 6. Loth Schwefel / 1. Loth Kohlen / 1. Loth Segmeel/ mit Lein-Oel angefeuchtet.

Wann dann deine Kugel wohl geschlagen und voll gefüllet ist / so nimm den Spund/ in das grosse Loch gehörig/ und bestreiche ihn mit Leim/ und schlage ihn vest ein / nachmahls bohre durch den Spund ein kleines Loch/ an selbiges

ges Loch pflantze mit einem Zündrohr einen papyrnen Schlag/ alsdann winde um das Zündloch des Schlages Werck/ in Leim gedrucket/ auf jede Seiten der Kugel schlage mitten einen kleinen Nagel / denselben bevestige mit Bind-Garn an dem Ende des Schlages/ tauffe die Kugel in Pech/ und gib ihr das Gewichte/ räume das Zündloch mit Meelpulver auf/ so ist es gethan. Wann dirs beliebet/kanst du an diese Kugel wohl viel papyrne Schläge in der Schnecken-Ordnung setzen/ du must aber das observiren/ was bey den Zündlöchern in Raqueten zu thun ist.

Eine Wasser-Kugel mit vielen verborgenen Schlägen.

Wann du wilt eine Kugel verfertigen mit vielen verborgenen Schlägen/ so lasse dir eine höltzerne Kugel drehen/ die mitten voneinander gehet/ als eine Töse/ der obere Theil solle rund und gewölbet seyn/ der untere Theil aber einen flachen Boden haben/die Weite der Kugel oben und unten solle seyn drey Rheinländische Daumen/ die Tieffe aber des obern Theils zwey/ des untern Theils drey Daumen. Nachmahls solle von Holtz gemachet seyn eine runde Scheibe oder Spiegel / in der Dicke einen Drittheils Daumen von vestem Holtz/ welches Grösse ist / daß er sich eben in des obern Theils Circumferenz einschliesse/mitten in diesem Spiegel solle eine Zündröhre 2. oder 3. Vierthels Daumen lang eingeleimet seyn/ dasselbe wird mit Meelpulver erfüllet / hierauf nun fülle erstlichen das obere Theil auf das stärckeste / als du kanst / mit diesem trocknen Zeug: Salpeter 19. Loth/ Meelpulver 5. Loth/ Schwefel 4. und 1. halb Loth / Segmeel 3. Loth / Kohlen 3. und 1. Vierthels Loth.

Wann nun das obere Theil dieser Kugel also erfüllet/ so mache mit Leim den Spiegel veste auf den Zeug/ daß der Zünder mit seinem letzten Theil auswärts verbleibe/ nachmahls bereite dir 25. gute papyrne Röhr/aus dem dreylöthigen Stock / fülle sie mit dem allerstärckesten Pulver / jedes einen Rheinländischen Daumen hoch / vorhin aber vor das Mundloch bey dem Hälslein etwas Papyr. Wann nun das Pulver eines Daumens hoch darein gefüllet ist/ so binde die Röhre hart darauf zu / doch daß noch ein Zündloch verbleibe/ alsdann schneide allen die Hälslein auf das kürtzeste ab/und vermache es wohl mit Leim / darnach lege sie mit dem verleimten Theil / einen dichte neben den andern / in einer graden Linie / lege nachmahls ein Lineal mit einem Ende an den ersten Schlag/ einen Messerrucken höher / als der Bund ist/ das andere Ende des Lineals lege an den letzten Schlag auf dem Puncte/ da etwann die Länge so groß als die Tieffe der Kugel untern Theils / also mit unverrucktem Lineal zeuch über alle Röhr eine Linie / wo nun die Linie verzeichnet wird / da schneide die Röhre ab / in rechter Grösse / alsdann fülle jedes Schlages leere Theil mit folgenden Zeug: Meelpulver 4. Loth / Salpeter 1. Loth / Kohlen 2. Loth. Wann dieses geschehen / so streue auf den flachen Boden der Kugel etwas Meelpulver ; Setze alsdann die Schläge in zwey Reihen an die

Circumferenz herum in die Kugel/ also/ daß die Röhre mit dem Zeug auf das Meelpulver zu stehen komme. Nachmahls umschütte das gantze unter Theil der Kugel voll mit gemischtem Meelpulver und gantzem Pulver/ wohl gerüttelt. Jedoch mercke/ daß dein Zünder/ so am obern Theil hänget/ noch könne in die mitten / zwischen die Schläg ins Unter-Theil der Kugel gedrucket werden / wann also die beyde Theile der Kugel wieder auf einander gefüget/ so umleime die Fugen wohl mit Leinwand/ alsdann tauffe sie/ und gib ihr das Gewichte in ihrer rechten Grösse.

Wasser-Kugel mit Regen-Feuer.

Wann du wilst eine Wasser-Kugel machen/ welche/ nachdem sie lang genug gebrennet/ eine Regen-Kugel auswerffe / so verfahre also: Lasse dir eine hohle Kugel (in Form einer Töse) drehen/ mit einem flachen Boden/ der Diameter der innerlichen Weite ist 4. Daumen/ die innerliche Höhe 6. und $\frac{1}{2}$/ die Dicke des Holtzes auf der Seiten $\frac{1}{2}$ Daumen/ die Dicke am Boden 3. Vierthel (2) lasse dir auch von gutem Holtze eine Scheibe drehen/ die eben in das Mundloch der Kugel gehe/ nachmahls laß dir eine andere Kugel drehen / zwar in dieser Façon, aber sie muß nur so dick seyn/ daß sie gleich bis auf den Boden in die grosse Kugel kan geschoben werden/ und ihre äusserliche Höhe nicht höher/ als 3. (2) im übrigen nach aller Form/ wie oben. Zu solcher kleinen Kugel Boden und Deckel / muß mitten im Centro ein Loch seyn / eines Fingers weit / ferner lasse dir eine zähe höltzerne Röhre drehen / daß sie gedräng in das Loch am Boden und Deckel der kleinen Kugel gehet/ solches Rohr fülle mit diesen Zeug: Meelpulver 2. Loth / Kohlen 1. halb Loth / gantz voll/ alsdann leime es in das Loch am Boden der kleinen Kugel ein / also/ daß es aussen vor der Kugel ihren Boden nicht mehr als 1. halb Vierthel vorgehe / um das Rohr herum verwahre das Loch wohl mit Werck und Leim / nachmahls fülle diese kleine Röhre um das Loch herum also voll: Erstlichen streue auf den Boden etwas Meelpulver / nachmahls streue eine Reihe Stern-Feuer / Feuer-Putzen/ und geschmeltzten Zeug/ gleich viel / dann wieder Meelpulver / und also fort/ biß die Kugel alle voll eingerüttelt/ darauf mache den Deckel mit dem Loche vest auf die Kugel/ also: daß das übrige in die Kugel eingesetzte Röhr durch das Loch am Deckel so fern heraus gehet / als vorhin am Boden verblieben. Um das Rohr verwahre das Loch auch wohl / neben diesen Rohr muß durch den Boden ein ander Loch / und in dasselbe ein kurtzes Rohr $1\frac{1}{2}$ (2) lang gemacht / und geleimet werden mit vorigen Zeug. Dieses Rohr muß dicht am vorigen seyn / es solle auch das vorige Rohr 1. halben Daumen von seinem Ende ein Löchlein haben / ingleichen auch dieses kleine / und mit den Löchern müssen die Röhr zusammen gekehret werden / damit das kleine Rohr Feuer empfange/ ehe das grosse seinen Terminum erlanget/ auch das Anzünden der

Kugel

Kugel desto gewisser seye/und so ist die kleine Kugel bereitet. Nimm nachmahls vor dich die grosse Kugel / fülle auf den Boden die Kammer voll mit Pulver/ doch ungerüttelt / daß noch Spatium zu den Röhren bleibe / darauf setze deine kleine Kugel/daß der Deckel mit den zwey Röhren auf den Boden in die Orificia der beyden Röhr just in die Kammer kommen/ oben auf diese kleine Kugel fülle guten bereiteten Wasser-Kugel-Zeug / (wie bey der Grund-Kugel gebraucht worden) alsdann leime den Spund darauf/mitten in den Spund mache ein Loch/daß ein kleiner Finger darein kan/das seye das Zündloch. Nachmahls umwinde deine Kugel von oben herab / biß über die Helffte/ mit Stricken/ dicht an einander/ gib ihr Tauff und Gewicht/ so ist sie klar.

Kleine Lust-Wasser-Kügelein.

Wann du aber dergleichen deine Lust haben wilst in einem eigenen Gemach/ so kanst du wohl Kügelein verfertigen/ die in einer Kanne voll Wassers angezündet werden können / nemlich also: Lasse dir höltzerne Kügelein drehen/ eins Hüner-Eyes groß / selbe fülle voll mit diesem Zeuge: Salpeter 7. Loth/ Meelpulver 3. Loth / Schwefel 3. Loth/ und muß solcher Zeug klein gestossen / mit Baumöl angefeuchtet / die Kugeln hernach dichte voll darmit geschlagen / den Spund hinein gesetzt / und am andern Ort ein enges Löchlein hinein gemacht werden.

Wohlriechende Wasser-Kügelein.

Weil aber wegen Meelpulvers und Schwefels Gestanck die Kügelein in einer Gesellschafft nicht wohl zu gebrauchen / so kan man diese folgende Composition nehmen / und die Kügelein in ein Glas Wein oder Wasser werffen. Salpeter 5. Loth / Campffer anderthalbe Loth / Flor. Benzoë 1. halb Loth / Rauch-Kertzlein 3. Vierthel Loth/ Weyrauch 1. Vierthel Loth/ Faul Holtz 1. Vierthel Loth/ Flor. Sulph. 1. Quintlein/ Agtstein 1. Quintl.

Sonderbare Art der Wasser-Kugeln.

Belangend die letztere Art der Wasser-Kugeln / so nicht gantz unter das Wasser kommen/ sondern gleichsam darauf schwimmend ihren Effectum umlauffend als ein Rad verbringen / so sind dieser Kugel Arten so unterschiedlich / daß man unnöthig achtet / viel darvon zu gedencken / dann wer da kan eine gute einfache Wasser-Kugel im Rade machen / weiß wie die Leit-Feuer gemachet oder geführet werden in einem und dem andern/ derselbe wird auch dergleichen præctiren können/ dann solche nichts anders seyn/ als Horizontal-Räder/ in dero Centrum eine Kugel mit gutem Zeug kommet / auf der Horizontal-Superficie aber stehen gemeiniglich Tubi, welche ihre Zünd-Feuer entweder durch Leit-Röhre der Kugel im Centro, oder aus dem Ende jeder Raquete/ so die Kugel umwindet/empfangen. Das vornehmste und erste/so darbey zu observiren/ ist dieses/daß man sich bemühe/einen solchen Zeug in die mittelsten

telsten Kugel zu gebrauchen/ welcher zugleich mit dem Ende der letzten Raquete sich ende / und also aller Effectus darinnen zugleich geschehe.

2. Daß die Leit-Feuer wohl proportionirt liegen / damit diese Kugeln im Centro angestecket werden / alsbalden das Feuer in dieselben Stücke / so an der Circumferenz liegen/ komme.

Von der Triumph-Kugel.

Weilen nun von allerhand Kugeln gemeldet worden / als folget nunmehro in diesem Bericht auch etwas von der Triumph-Kugel / in welcher auch ein Granat gebrauchet wird / solche Kugel aber kan so wohl zur Lust als Ernst gebrauchet werden / und wird also verfertiget:

Nimm einen Mortier/ dessen Orificii Diameter ein Rheinländischer Fuß seye/ (wird im Maas-Stab halten 72. Pfund-Stein) in solchen lasse dir von gutem zähen Holtz eine Töse drehen / in Form einer Regen- oder Schwarm-Kugel / so dichte / daß / wann man sie in den Mortier stösset / so viel Spatium um und um übrig bleibe / daß die Kugel mit einer doppelten Leinwand und Pech-Tauffe noch überzogen werden könne / ihre Höhe sonder den Deckel ist ein Diameter vom Mundloch des Mortiers / der Deckel halb rund / ferner lasse dir auch vier kleine Tösen drehen/ in der Form zwar der grossen / aber so dick/ daß just alle vier Creutzweis / dicht neben einander / auf dem Boden in der grossen Töse stehen können / hoch 6. Daumen Rheinländisch / solche Kugeln oder Tösen fülle nun also: Die erste fülle alle voll mit Stern-Feuer / gleich einer Regen-Kugel / in dem Deckel mache ein Loch zum Zünder / nicht ins Centrum, sondern etwas auf die Seite / leimest dann den Deckel darauf/ in das Loch mache ein Rohr mit Meelpulver / aber nicht länger / als einen halben Rheinländischen Daumen / so ist die erste klar.

Die andere kleine Kugel fülle mit Schwärmern / gleichwie bey der Schwarm-Kugel geschehen / diß ist aber bey Füllung dieser zu mercken/ daß die Mundlöcher der Schwärmer nicht auf den Boden / sondern gegen dem Deckel zu sich kehren/ auf die Mundlöcher der Schwärmer fülle Meelpulver/ biß die Töse voll/ daß der Deckel aufgeleimet werden kan / mit dem Zünder bey dieser andern Kugel procedire/ wie bey der ersten/ so ist sie auch klar.

Die dritte Kugel fülle also: Nimm eiserne Mord-Schläge / wie zu einer Spreng-Kugel gebrauchet werden / solcher Schläge setze so viel in diese Töse/ als Raum vorhanden/ also/ daß sie ihre Mundlöcher auf dem Boden/ und die Zündlöcher bey dem Deckel haben / das Vacuum darzwischen fülle bey den Mundlöchern voll Pulver um und um/ auf die Zündlöcher fülle Meel-Pulver / und leime den Deckel auch darauf. Den Zünder belangend / muß derselbe doppelt so lang seyn / als in vorhergehenden zweyen / darum / weilen die vorhergehenden zwey ihren Effectum in der Höhe/ diese aber auf dem Boden verbringen muß/ und also ist die dritte auch fertig.

Die

Die vierte ist eine Leucht-Kugel / die mache also. Bereite dir diesen Zeug: Salpeter/ Schwefel/ Meelpulvers/ eines so viel als des andern / einen Theil klein pulverisirt/ nachmahls geschabt Wachs 3. und 1. halben Theil/ mische darunter als Erbsen grob gebrochenen / geschmeltzten Zeug 3. Theil / alsdann fülle darmit die vierte Töse hart voll / und leime den Deckel darauf/ das Loch / wo sonsten der Zünder hinein gehört / darff nur mit Meelpulver aufgeraumt werden.

Wann die Kugel so weit fertig / so bohre Creutz-weiß gegen einander über / in jede Seite der Töse / Löcher / eines so groß / daß ein kleiner Finger hinein kan/ nachmahls nimm Wachs und Unschlitt / eines so viel als des andern/ lasse es über dem Feuer fliessen/ bestreiche die Kugel um und um darmit/ und wältze sie in Meelpulver/ so ist diese Kugel auch fertig.

Zum fünfften verfertige dir auch einen guten Hand-Granaten / der so groß / daß / wann die vier kleine Tösen in den grössern stehen / und man den Granaten oben darauf leget / sich der Deckel der Kugel wohl schliesse. Alsdann nimm die grosse Töse/ und schlage in ihren Boden den Zünder/ welcher nicht höher/ als anderthalb Rheinländisch (2) und hart gefüllet soll seyn/ innwendig in die Töse leime an den Zünder einen Raqueten-Hals / so vest / daß auf der Seiten / wo sie angeleimet wird/ kein Feuer heraus kan.

Nota. Dieses Rohr muß nicht länger seyn / als daß es nur biß an die Zündlöcher der kleinen Kugeln langet / nun setze die 4. kleinen Kugeln um den Zünder herum / in der Grösse / daß die Böden auf dem Boden der grossen Kugel stehen / ihre Zündröhre müssen sie gegen einander kehren / mitten bey dem Ende der Raqueten-Röhre / die mittelste Röhre schütte uneingedruckt voll Meelpulver / das Spatium zwischen den Kugeln schütte voll Pulver/ und dasselbe so veste/ daß sich nichts bewegen kan/ nachmahls nimm den Hand-Granaten / lege ihn oben auf die 4. Kugeln / daß sein Zündloch zu dem andern bey der Raqueten-Röhr komme / damit aber der Granate sich nicht leicht verrucke / kan man oben / wo er anliegt / die 4. Kugeln mit Terpentin bestreichen / und dann den Granaten darauf setzen / auf der Seite der Töse / wo sich der Deckel schliessen solle / muß man Löcher bohren / und dardurch mit Schnüren den Granaten Creutz-weiß bevestigen; Endlichen muß der Granat herum mit Flachs wohl verstopffet / der Deckel darüber geleimet / die Kugel auswendig umwunden und getauffet werden / biß sie gerecht in dem Mortier/ so ist sie fertig.

Ende des neunten Buchs.

Andern Theils Zehendes Buch/

Nutzliche Unterweisung zur gantzen völligen Färberey-Kunst/ auf Wüllen/ Say/ Trip Sammet/ Bomesin und Leinen/ auf alle erdenckliche Arten. Item/ auf viel und mancherley Weiß vortreffliche Seifen zu sieden; auch sonderbare Vortheile vom Liechter-ziehen.

NAchdeme allbereit in den vorhergehenden Theilen von dieser Kunst ein ziemliches schon entdecket / und von vielen Liebhabern offt gewünschet worden/ ein ausführliches Werck darvon zu haben / als hat man hierinnen endlichen denen Begierigen willfahren / und noch viel schöne und geheime Stücklein entdecken und mittheilen wollen / nicht zweifflend / daß manchem hierinnen grosser Gefallen geschehen kan / ob gleich der Neider sehr darwider murren / schnarchen und lästern möge/ woran man sich aber keineswegs kehren mag ; fahren derowegen im Namen GOttes fort/ und machen wiederum den Anfang / was bey dem Wüllen-Färben zu beobachten.

Bey diesem Färben sind nun/ wie gebräuchlich/ auch dreyerley zu beobachten/ als erstlichen/ der Wolle Reinigkeit/ zum andern/ deren Zubereitung zum Annehmen der Farben/ und drittens/ der Farben selbsten Bestand oder Aenderlichkeit. Solle derowegen von allen diesen Stücken besonders aufeinander gehandelt werden.

CAPUT I.

Von allerhand schönen Wüllen-Farben.

Vom Wasser / welches zum Färben das beste.

ZU gemeinen Tüchern und Farben / wird insgemein das Fluß- oder Strom-Wasser genommen/ es seye nun aus grossen oder kleinen Bächen; der Unterschied aber der Ströme ist gleichfalls wohl zu mercken/ indeme deren etliche gantz lauteres und helles Wasser führen/ andere aber von der groben leimichten Materie/ die sie mit sich führen/ stets trübe sind.

Die ersten sind die besten / doch sind auch die letztern / so man sie erstlich einschöpffet und einen Tag und Nacht gesitzen lässet / gleichfalls dienlich / jedoch so gut nicht / als andere.

Nechst deme ist wohl zu betrachten / ob das Wasser sehr hart / oder etwas weichlicht seye / die Probe kan mit einem Gemüse / absonderlichen Erbsen oder Linsen/ genommen werden / dergestalten / man nimmt ein Mäßigen Erbsen/

Erbsen / und theilet das in zwey Theile / setzet jedes Theil absonderlich mit zweyerley Wasser (als auf das eine Born-Wasser / auf das andere Strom- oder Bach-Wasser) an das Feuer / und lässet es eine oder anderthalb Stunden kochen / welches dann unter beyden inner solchen Zeit am weichesten kochet / solches wird auch für das weicheste gehalten.

Damit man aber aller Sorge / absonderlichen mit den Salpetrichten Wassern / überhoben seyn möge / kan man sich folgenden Handgriffs bedienen / und desto sicherer gehen.

Das harte Wasser weich zu machen.

Wann das Wasser Salpetericht oder Kalchicht ist / dienet es ja nicht / daraus zu färben / und haben sich auch schon viele daran arm gefärbet. Man kan ihme aber diese Unart oder Unreinigkeit auf folgende Art benehmen:

Nimm desselben Wassers in eine grosse Kufe / thue neue Weitzen-Kleyen 2. oder 3. gute Handvoll hinein / mache einen Pflaster- oder Ziegel-Stein heiß / und werffe sie auch hinein / decke es fein gehebe zu / laß 24. Stunden ruhen / denn abgegossen / so ist ihme geholffen.

Oder: Nimm allezeit in dem ersten Sud / ehe du die Farben hinein thust / eine gute Handvoll Weitzen-Kleyen / und laß darunter kochen / es bricht das Wasser wohl / und werden die Zeuge lind.

Von Krafft- oder Semmel-Wasser.

Man hänget schön rein Wasser über das Feuer / 2. Eymer voll / thut darein 2. Hände voll Stärck- oder Krafft- oder anderes schönes Meel / lässet es zusammen eine viertel Stunde lang sieden und kochen: Dann noch einen Eymer voll kalt Wasser / in ein sauber Fäßlein darzu gemenget / biß es kalt ist / und wann es nicht gantz kalt ist / so thue ein wenig Agaricum darein / und etwas wohl klein zerbrochenen oder zerrührten Sauerteig / lasse es dann stehen und wohl säuern.

Gut Kleyen-Wasser auf geringe Tücher.

Man nimmt in 2. Eymer voll Wassers 2. Hände voll Weitzen-Kleyen / lässet es zusammen eine viertel Stunde sieden / giesset es gleichfalls in ein sauber Gefäß / samt noch einem Eymer voll Wassers / und zerreibet eine Hand voll recht guten sauern Sauerteig darein / läst es dann stehen / und auf das beste ersäuern.

NB. Die Franzosen heissen diese Wasser Faux sures, oder Sauer-Wasser / und ist solches je säurer je besser / es ziehet absonderlichen die übrige Fettigkeit des Tuchs aus / und trocknet dasselbe fein rein ab / macht es linde / und bricht auch die harte Wasser / wie in den Farb-Sätzen selbsten zu sehen.

Wie die Tücher zum Rothen absonderlichen alauniret werden müssen.

Auf 4. Pf. Waare hänget reines Strom- oder auch Regen-Wasser / mit

mit dem vierdten Theil Krafft- oder Kleyen-Wasser / über das Feuer / und thut darein 16. Loth Alaun / und 8. Loth Weinstein / wann es siedet (und schaumet / so muß man erstlichen den Schaum abnehmen) thut man die Waare darein / rühret es eine Stunde lang wohl um / alsdann muß man es wiederum heraus nehmen und wohl ausspülen.

NB. Wegen des Gewichts des Alauns und Weinsteins ist zu mercken / daß allezeit des Alauns noch soviel als des Weinsteins genommen werden muß.

Etliche Meister verwerffen den rothen Weinstein / und gebrauchen alleine den weissen / viel sind hergegen / die den rothen Weinstein für besser halten wollen / welches auch auf Cremoysin und alle bräunlichte rothe Farbe / item auf die guten Tücher / die erstlichen einen röthlichten Grund haben sollen / ehe sie schwartz gefärbet werden / mit guten Nutzen wahr / gut und gerecht erfunden wird / wie dann ein jeder wohl-geübter und erfahrner Meister hierinnen selbst urtheilen kan.

Nun folgen die einzelnen Farben nacheinander / als erstlichen schön grau-roth zu färben.

Nimm 3. Pf. Alaun / 2. und ein halb Pf. weissen Weinstein / ein viertels Pf. Fœnum græcum, 2. Metzen Weitzen-Kleyen / lasse es in dem Kessel auffsieden / thue das Tuch hinein / laß 2. und ein halbe Stund sieden / darnach thue das Tuch heraus / und wohl abgekühlet / und eine Nacht in dem Sude hangen lassen / nimm zum Ausfärben 7. Pf. Grap / mehr 3. Loth Scheid-Wasser / einen halben Metzen Weitzen Kleyen / thue das in den Kessel / und wol aufgerühret / und wann das Tuch im Kessel ist ausgespület / so thue es über den Haspel / und drehe es geschwind um / und lasse es eine gantze Stunde im Kessel umlinieren / und treibe das Feuer wohl / daß es siedheiß wird / und lasse es wohl umlinieren / und so es im Sude darinnen gewesen ist / so thue es heraus und spüle es aus.

Schön Muscaten-Farb Tuch.

Zur Muscaten-Farb nimm 3. Pfund Alaun / ein halb Pfund Weinstein / lasse es 2. Stund sieden / thue das Tuch heraus / lasse es kühlen / anderthalb Pfund Viser-Holtz oder gelbe Blumen / 3. Pf. Grapp / 1. Pf. Gallus / thue das miteinander in den Kessel / und lasse es anderthalb Stund sieden / und drehe es wohl über den Haspel / und so es roth genug / so thue es heraus und kühle es wohl ab / darnach thue wieder hinein 2. Pf. Kupffer-Wasser / das kanst du mit warmen Wasser einweichen / ein klein wenig mehr / thue es in Kessel / und thue das Tuch so lange hinein / bis es genug ist / darnach spühle es.

Zimmet- oder Muscat-Farbe.

Nimm 2. Pfund Alaun / ein halb Pfund Weinstein und etwas scharffer Laugen / lasse das Tuch eine Stunde wohl darinnen sieden / alsdann thue das

Wasser

Wasser hinweg/ und ein anders in den Kessel/ mache die flatta von 3. Pfund Sammerroth / halb Pfund Gobged oder gebrannten Weinstein / 3. Pf. Erbens-Schaalen / lasse dieses miteinander sieden / und das Tuch eine Stunde gefärbet / etliche machen es ein wenig gelblicht / aber wann du es dämpffen wilst / so brauche 2. oder 3. Pfund Kupffer-Wasser und meistere darinn/ so hast du gut Muscaten-Farb.

Muscat-Farb zu färben.

Erstlichen siede es in Alaun und Weinstein wie das rothe/ darnach krape es nun halber roth / und thue die Gallus in die Krape auf 20. Elen ein Vierling / du must es machen wie das rothe/ oder nur halber roth. Du must es nicht viel roth machen / darnach so ziehe es durch das Kupffer-Wasser / bis es dunckel genug ist/ darnach spühle es aus / und ziehe es durch die Gilbe/ so wirst du schön Muscaten-Farb färben.

Nägelbraun Tuch.

Nimm 3. Pfund Alaun/ 2. Pf. Weinstein/ lasse es im Kessel auffsieden/ thue das Tuch hinein / lasse es 1. oder 2. Stunden auffsieden / thue das Tuch wieder heraus/ und nimm 5. Pf. Grap / ein halben Metzen Weitzen-Kleyen/ thue es miteinander in den Kessel / rühre es drey Viertel Stund wohl herum / bis siedheiß wird / darnach thue das Wasser hinweg / und wiederum frisch Wasser in den Kessel/ und 1. Pfund Gallus/ und das Tuch eine Stunde darinnen sieden lassen/ darnach ziehe das Tuch heraus/ und thue wiederum in den Kessel 3. Pf. Kupfer-Wasser und das Tuch wieder umgelieniert / bis es dich dunckt genug zu seyn / und spühle es aus.

Braun-Roth Tuch.

Färbst du solches aber Braun-roth / wann es aus der Röthe gefärbet ist / im gelöschten Kalch / so thue es unter den Fernebock / lasse es auffsieden/ hernach so ziehe das Tuch durch / ein oder mehrmahlen / so wirst du Braunroth haben/ viel sind ihrer/ die brauchen Laugen von Potaschen / aber wann sie es nicht meistern / so fällt es sehr in dunckle Farb / der Kalch ist lieblicher/ wann du nur fein langsam darmit umgehest/ dann es flecket sehr/ wann du es nicht in Obacht nimmst.

Haar-Farb zu färben.

Ob zwar Rehe- oder Haar-Farb unterschiedlich / bald liecht/ röthlich/ auch gelb ist / so kan man auch nicht wissen / wie man einem jeden sein Recht thue / oder thun solle / dann diese Farbe wird alle Kauffs / und schlägt keine um/ wilt du einem gantz die rechte Farb seyen/ ein jeder mache es nach seinem Gefallen wie er will. Es seynd viel / die machen Haarfarbe von Erlen-Schalen / Nuß-Schalen / Eichen-Spän / wann sie grün sind / aber es fällt weg wie ein Staub/ so nimm zum Absud dritthalb Pfund Alaun/ ein Pfund Weinstein/ laß anderthalb Stund wohl sieden und das Wasser weg. Et-

liche geben im ersten Gallus und Kupffer-Wasser / alsdann gelb und roth gespeyet. Nimm 7. Pfund Röthe / mache es roth / darnach so kanst du es auf die Gelbe seyen / solle es aber nur gefärbet werden / so seye das Kupffer-Wasser in Gallus darauf / so wirst du allerhand Farben haben / das färbe/ was nun am besten beschiesset/ und richte sich der Meister nach dem Muster.

Englisch roth Tuch zu färben.

Nimm 3. Pfund Alaun/ 2. Pfund weissen Weinstein / 6. Loth Cerussa, ein halben Metzen Kleyen/ thue das Tuch in einen Kessel/ und laß anderthalb Stund wohl sieden / und eine Nacht im Sud hangen / hernacher auf ein jedes Stuck Tuch / wann es gespühlet ist / nimm die Flatte 6. Pfund/ guten Grappen 4. Loth/ Orlean 3. Loth/ Curcuma 3. Loth/ Scheid-Wasser 4. Loth/ lasse das Tuch drey Viertel Stund über den Haspel lauffen/ so wirst du ein gut Englisch roth Tuch haben.

Carmesin-roth von Fernabock.

Wilst du einen Carmesin-rothen Zug haben / so mache es wie du die Leibfarbe machest / mache das Tuch sehr hoch/ geuß frisch Brunnen-Wasser in das Faß / lähre Laugen und Potaschen hinein/ und Laugen von Gravellen oder gebrannten Weinstein gemachet / rühre es wohl untereinander / schlage das Tuch hinein / lasse es 2. Stund liegen / schlage es alle Viertel Stunde herum/ so wirst du Carmesin-roth haben/ will es sobalden nicht anfallen/ kanst du noch etwas von der Laugen giessen.

Eine blaue Indigfarbe anzusetzen.

Erstlich muß man einen Grund von einer Farbe haben/ und in den Kessel thun/ und muß es aufwärmen/ so warm es leiden kan/ darnach muß man eine Schärffe vom Potaschen sieden/ ferner muß er einen Kessel mit Wasser füllen/ und muß es siedend machen/ und wann es im Sud stehet / so muß er die Potaschen hinein thun und aufsieden lassen/ und wann es aufgesotten hat/ so muß er die Kleyen/ so eine Schüssel voll / und drey Hände-voll Röthe hinein thun / ein Viertel Stund sieden lassen/ darnach zugestellt/ das Feuer weggethan / darmit es fallen kan; darnach thut er den Indig in den Reib-Kessel/ und stösset den Indig ab/ als wie ein Mehl so klein/ und wann er so klein abgestossen ist / so giesset er Schärffe hinein in den Indig / und lässet den gefallen / und wann er gefallen ist / geust er das Lautere von dem Indig ein/ in den blau Kessel / darnach so stösset er den Indig wiederum ab und geusset Schärffe hinein / lässts gefallen / und geust wieder in den Blau-Kessel / und also machet er Farb/ bis kein Indig mehr da ist.

Schwefel-gelb zu färben.

Nimm 3. Pf. Alaun / ein Pf. Weinstein / 6. Loth Saltz / lasse das Tuch in dieser Materi 1. Stund sieden / hernach das Wasser weggeschlagen und Wasser in Kessel / mache eine Flotte von gelben Schard-Spänen / den

Schard

Schard im Kessel wie man pfleget in Bräu-Häusern das Stroh zu stellen/ alsdann schiebe Lauer-Aschen darunter / lasse es wohl auffsieden / ziehe das Tuch ein- oder dreymal fein behende durch / es müssen wohl drey oder vier Personen seyn/ die es mit duncken/ daß es nicht aufbecket/ so hast du Schwefel-gelb.

Cirronen-gelb.

Nimm 3. Pf. Alaun/ 6. Loth Cerussa, 6. Loth Arsenici, lasse das Tuch anderthalb Stund wohl sieden/ alsdann thue das Wasser weg/ und wieder Wasser in den Kessel / mache eine Flotta von 16. Pfund gelben Blumen/ 6. Loth Potaschen/ 4. Loth Mergath oder Curcuma, lasse die Potaschen stets mit ein- und auskochen/ darnach ziehe das Tuch behend durch / so hast du Citronen-gelb.

Oliven-Farb zu machen.

So richte dich / als wann du Schwefel-gelb wolltest machen / mache eine Flotta von Gallas und Kupffer-Wasser nicht starck/ ziehe es zwey- oder dreymahlen durch / so kanst du es hoch und mittlicht machen / so hast du Oliven-Farb.

Schwartz zu färben.

Nimm 2. Pfund Gallas/ ein halb Pfund oder anderthalb Pf. Præsent oder Presilien / anderthalb Pfund Breßlauer-Röthe ; lasse das Tuch drey Stund wohl sieden/ darnach das Tuch heraus gethan / und wohl gekühlet / zum andern nimm 3. Loth Salmiack/ und das Tuch ein halbe Stund wohl sieden lassen und alle Viertel Stund dreymahlen um den Haspel gedrehet/ das Tuch wieder heraus gethan / gekühlet / und wieder anderthalb Pfund Kupffer-Wasser / ein Drittel Præsent oder Presilien / ein Viertel-Pfund Inschlicht und das anderthalb Stund wohl gesotten / so wirst du ein schönes schwartzes Tuch haben.

Krap-Roth.

Auf 12. Pf. Waaren nimm eine gute Hand-voll Weitzen-Kleyen / anderthalb Pf. Alaun / 3. Vierling Weinstein/ 1. Loth Curcuma, laß es zwey Stund sieden / die Waaren gespühlet / das Wasser weg / und anders in Kessel gefüllet / darzu Krapp anderthalb Pfund / Röthe anderthalb Pfund ; dieses zuvor eingeweichet / alsdann in den Kessel gethan / und in Sud kommen lassen/ hernach ein wenig weisse Stärcke eingerieben/ und ein wenig Essig darein gegossen / die Waare über dem Haspel darinnen geleiniret / biß es gut ist.

Roth.

Hänget halb Krafft-Wasser und halb Regen-Wasser über das Feuer/ und thut darein / auf ein Pfund Waare 4. Loth Alaun / und 2. Loth geriebenen Weinstein / so es siedet / so stecket euere Waare darein / lasset es eine

Stunde

Stunde sieden/ rühret es wohl um/ dann nehmt es wieder heraus und spület es aus/ alsdann hänget es über das Feuer/ thut zu einem Pfund Waare 6. Loth Fernabock/ oder roth Holtz/ einer Erbis groß Potaschen/ lasset es ein halbe Stunde sieden / dann leget euere Waaren darein / lasset es so lange sieden / biß es roth genug seye / alsdann nehmet es heraus / lasset es vertriefen/ und spühlet es aus.

Krapp-roth liecht oder Tannet zu machen.

Leget euere rothe Waare 1. oder 2. Nächt in eine schwartze Farbe / haspelt oder arbeitet sie auf und nieder/ daß sie nicht blackericht werde / machet sie so liechte wie ihr sie haben wolt/ alsdenn spület sie rein aus.

Braun oder Tannet.

Machet einen Kessel voll heisses Wasser/ und thut in solchen eine Hand-voll Krapp / rühret es wohl untereinander / und lassets ein wenig stehen/ nehmt alsdann das Wasser / machts zu erst naß / hernach lasset es über den Haspel in Kessel lauffen; wann ihr sehet / daß es nicht mehr anfallen will / so thut noch zwey Händ-voll Krapp hinein/ und etlichmalen ausgekühlet/ wann ihr sehet / daß halb-roth aussiehet / so nehmet einen Spahn voll schwartze Farbe / schlagt sie in Kessel zu der Krapp-Suppe/ rühret es untereinander/ legt Holtz unter den Kessel / dann wann es recht warm ist / so fället es besser an/ im Brauniren/ wann es euch nicht dunckel genug ist/ so giesset noch einen Eymer schwartze Farbe in den Kessel/ machet es nach eurem Geduncken. Es muß allezeit wohl über den Haspel ausgebreitet werden / so fället es besser an/ und wird nicht fleckigt/ ist probirt.

Tannet auf eine andere Art.

Es muß euere Waare erst einen Blumen-Grund haben/ liecht und dunckel/ nachdeme das Tannet werden solle; alsdann alaunet sie auf eine Stunde / lasset es sodann kalt werden / und spühlets rein aus / alsdann ziehet sie durch Krapp-roth / so werden sie Tannet / liecht oder dunckel / wie ihr sie haben wollet / endlichen spühlet es sauber aus.

Dunckel Tannet.

Machet erstlich die Waare roth mit Krapp / alsdann nehmet die Farbe vom Feuer und thut eine Kanne voll schwartzer Farb auf jedes Pfund Waare darein / lasset es wieder heiß werden / und stecket eure rothe Waare wieder darein / und arbeitet sie so lange / biß sie euch gefallen/ alsdann lasset es abkühlen/ ist eine beständige Farbe.

Tannet zu färben.

Machet eure Waare roth / und lasset alsdann eine übergebliebene schwartze Farbe einmal aufsieden/ thut euren Zeuch oder Lacken darein / lasset es sieden biß dunckel genug ist / alsdann lasset es vertropffen und erkühlen / und spühlet es rein aus; wolt ihr aber liecht Tannet haben / so nehmet die

die Helffte schwartze Farbe / und die Helffte Regen-Wasser darunter geschlagen / so wird es desto dünner.

Ochsen-Blut-Farb.

Macht euere Waaren erstlich gelb / mit anderthalb Vierling Krapp / auf das Pfund Waare / die alaunet und arbeitet / bis sie euch schön genug sind / alsdann nehmet es aus / und waschet es wohl / giesset unter die Farbe in den Kessel einen Topff voll alten Urin / lasset es noch einmal auffsieden / und haspelt die Waare drey- oder viermal hindurch / bis euch die Farbe gefället / darnach vertriefen lassen / und ausgespühlet.

Negelein-braun.

Hänget klar Semmel-Wasser über das Feuer / und lasset es wohl warm werden / darein nehmet auf 1. Pfund Waare 4. Loth Alaun / 2. Loth gestoßnen Weinstein / lasset es zusammen aufwallen / sodann eure Waaren darein gethan / und eine Stunde darinnen umgeleiniret / hernach erkuhlet und ausgespühlet / darauf wärmet wieder rein Wasser an / und thut darzu 1. Pfund Waare / 4. Loth Fernabock oder roth Holtz / lasset es eine halbe Stunde sieden / nun thut die ausgespühlte Waaren darein / arbeitet sie so lange / bis sie roth genug sind / so nehmet es heraus / und thut in die Farbe zwey Loth Vitriol auf jedes Pfund Waare / lasset solchen völlig darinnen zergehen / und arbeitet dann euere Waare aufs neue so lang darinnen / bis sie euch genug annehmlich sind / hernach spühlet es aus.

Carma incarnat.

Zu einem Pfund Waare ein halb Pfund Krafft-Wasser unter ander Wasser / und darinnen die Waare mit gewöhnlichem Gewicht Alaun und Weinsteins gealauniret / wischet sie alsdann rein aus / und gebt die gelbe Farb also: Nehmet halb Krafft-Wasser / und halb rein Wasser / lasset es auffsieden / und verschaumts / thut ein wenig davon in einen sauberen Löffel / und darein auf 1. Pfund Waare ein Loth Cochenillen, lasstts in das Wasser / im Kessel / und zusammen aufwallen / und wann es siedet / auf jedes Loth Cochenille 1. Loth Weinstein im Sude / und gelb Mackir, oder Curcuma ein Sechszehn-Theil vom Loth / laßts eine halbe Stund sieden / bis schön genug ist / waschet sie dann des andern Tages rein aus.

Gut Cremoysin.

Nimm auf 1. Pfund Wolle 1. Loth Cochenille, und einen halben Vierling Gritz-Mehl oder Weitzen-Kleyen / und weiche die Kleyen zuvor acht Tage in Wasser / daß das Wasser davon säuert / darnach wann du färben wilst / so seyhe das Wasser zuvor von der Kleyen / und schütte es in den Kessel / aber die Cochenillen weiche zuvor über Nacht in warmen Wasser / und wann du färbest / so mache ein gut Feuer unter / und wärme das Wasser darmit / darvon nimm ein wenig / ein wenig Farbe darein gerühret / und in Kessel ge-

than/ so lange man etwas Farbe hat; wann es hernach anfänget zu sieden/ und man es meistern will/ so nimm die Lauge/ und seyhe es durch dreymalen/ oder nimm einen halben Vierling Drusten-Aschen/ schütte es in lau Wasser/ und ziehe die Waare dadurch/ bis dir die Farbe gefällig ist.

Carmesin-Roth.

Alaunet eure Waaren/ als gebräuchlich ist/ alsdann machet rein Wasser heiß/ und nehmet auf ein jedes Pfund Waare anderthalb Loth Cochenillen, und eben soviel weissen Weinstein/ die Cochenillen zuvor genugsam eingeweichet/ lasset es zusammen aufsieden/ die Waare hinein gethan/ und hierdurch geleiniret auf anderthalb Stunden/ alsdann kühlet es ab/ und spühlet es rein aus.

Recht gut Carmesin.

Nehmet zu einem jeden Pfund Waare einen halben Eymer voll schön Regen-Wasser/ und darein 4. Loth weissen schönen Weinstein/ rein gerieben/ und ein halb Viertel von dem besten weissen Alaun/ das lasset zusammen sieden eine Stunde/ und leiniret es wohl um/ hänget alsdann die Waare auf/ lasset es wohl vertrieffen/ und spühlet es endlichen in reinem Wasser. Weiter nehmet schön Regen-Wasser/ wärmet es im Kessel/ darvon nehmt ein Töpfflein-voll Wasser heraus/ und thut 1. Loth Cochenillen darein/ klein zerrieben/ und in den Kessel geschüttet/ hernach das Töpfflein mit dem Wasser ausgespühlt; darnach nehmet weissen pulverisirten Weinstein drey Loth/ rothen Arsenic ein Achtel/ klein gestossen/ rühret es wohl/ u. a. m. thut es in den Kessel/ und die Waare darein/ eine Viertel-Stund hernach zwey Löffel-voll Weitzen-Kleyen darein gethan/ und wohl umgerühret/ lasset es noch eine Viertel-Stunde lang wohl sieden/ und allzeit wohl umgeleiniret; nehmet alsdann die Waare heraus/ lasset sie kalt werden/ und spühlet es aus/ es solle schön seyn. Wann man die Kleyen hinein thut/ mag man auch wohl einen Löffel-voll gebrannte Wein-Trüstern hinein thun/ (gebrannten Wein von Wein-Trüstern) das gibt einen fürtrefflichen Glantz/ wann es auch gleich mehr/ als soviel/ nemlich ein Löffel-voll/ wäre/ ist gar gut.

Purpur-Cramoysin.

Dieses wird auf eben diese Weise gegeben/ doch muß es erstlich liecht-blau seyn/ je liechter blau/ je schöner Purpur; alsdann die Cochenillen und Weinstein jedes anderthalb Loth/ so kan man es färben und handthieren/ wie andere Cramoysin, und wird schön. Diß Stück mit dem Brandwein ist gut zur Klarheit und schönen Glantz/ dieses mercket wohl.

Carmoysin Lavandé.

Euer Gut muß wohl geblauet seyn/ tanct bleumourant, alsdann rein gespühlet/ und den Sud in das Purpur gerichtet/ das ist/ wann ihr Purpur ausgefärbet habt/ diese übrige Flatte hierzu gebrauchet/ weilen es nur

gar

gar schwach Cramoysin brauchet / so könnet ihr mit wenigem Unkosten gut Lavande machen.

Lavendel-grau.

Wärmet schön Regen-Wasser in dem Kessel / und darein auf jedes Pfund Waare klein gemachten blauen Lackmaß 2. Loth / zerstoßnen Gallus und Vitriol jedes 1. Loth / solches lasset zusammen aufsieden / und darein euere Waare gethan / zwey Viertel-Stunde kochen lassen. Auf geringe Waaren / als Strümpffe und geringe Zeuge / gehet es an / an guten ist es zu schlecht / und hält nicht aus.

Schön Violet zu färben.

Alaunet euer Wercke / als gebräuchlich / mit halb Krafft-Wasser / auf jedes Pfund 4. Loth Alaun / 2. Loth Weinstein / und zusammen eine Stunde sieden lassen; darauf anderes sauberes Wasser übergehaben / und wann es warm ist / auf 1. Pfund Waare 5. Loth Presilien-Spähne / mit einer guten Bohnen-groß Potaschen / solches eine Viertel-Stunde zusammen sieden lassen / und darauf deine Waare darein gethan / bis sie dir gefället / hernach gekühlet und ausgespühlet.

Scharlach-Farbe.

Auf 2. Pfund Waare 4. Loth Weinstein / 2. Loth Salmiac / solches thue man klein gerieben / erst wann es auffieden will / ins Wasser / samt vier Loth weisser Stärcke / und 1. Loth Gummi gutta, die beyde letzte Stück in das Wasser gethan / und auch darzu hinein gethan 2. Loth Cochenillen / und aufwallen lassen; endlich und zuletzt 3. Loth Scheid-Waßer darein gethan / und aufkochen laßen / hernach heraus genommen / gekühlet / und kalt ausgespühlet.

Gut Scharlach.

Auf zwey Pfund Waare setze einen kupffernen Keßel über das Feuer / mit Regen-Wasser. Dann thue in ein zinnern Geschirr 6. Loth gut Scheid-Waßer / 6. Loth klein gestoßnen Weinstein / und 4. Loth Salmiac: Oder / habt ihr Scharlach-Suppe / so nehmt ein wenig Cochenillen / rühret es wohl darunter / und thut euer Werck darein / laßet es 1. Stunde darinnen sieden / dann nehmet es heraus / kühlet und spühlet es aus / und gebt die Couleur, wie folget: Auf ein Pfund Waare nehmet 2. Loth Cochenillen / 4. Loth geriebenen Weinstein / ein halb Loth klein gestoßnen Salmiac / rührets wohl um / und euer Werck darein gethan / lasset es anderthalb Stunde sieden / diß solle mit Regen-Waßer geschehen / und wohl über den Haspel handthieren / dann heraus gethan / gekühlet / und ausgespühlet / so ist es schön Scharlach.

Schön Leib-farb zu färben.

Man nimmt auf zwey Pfund Waare vier Loth Weinstein / zwey Loth

schön Krafft-Mehl / lasset dieses miteinander auffsieden / und verschaumt es in wenig Wasser / thut darein Cochenillen ein Loth / Krafft-Mehl ein Loth / rein unverfälscht Berg-Zinn in vier Loth guten Aquafort zerlassen / und beydes in zwey Lothen reinen Wasser vermischet / welches man miteinander in die Farbe schütten muß / das Wasser muß man mit dem Weinstein und Stärckmehl sieden lassen / und dann mit der Cochenillen und Scheid-Wasser / darinn das Zinn zerfressen / nachgesetzet / und die Waare darmit eine Stunde sieden lassen.

Spanisch Leib-Farb auf eine andere Art.

Nimm weissen Weinstein vier Loth / Citronen-Safft / Stärck-Mehl / eines jeden zwey Loth / Cremoris Tartari ein Loth. Dieses alles lässet man mit einem guten Messer-voll Curcumi in reinen Wasser auffsieden / dann mit ein paar Loth Cochenillen / und über eine Weile mit hinzu thun vier Loth gutes Scheid-Wasser / darinn ohngefehr 2. oder 3. Loth unverfälschtes Zinn zerfressen / und den Zeug darmit eine Stund sieden lassen.

Noch auf eine andere Art schön Spanisch Leibfarb.

Nehmet weissen Weinstein acht Loth / schön Krafft-Mehl ein Loth / Cochenillen ein Loth / Salmiac zwey Loth / mit zwölff Loth gutem Scheid-Wasser / acht Loth reinen gefeilten unverfälschten zerfressenen Berg-Zinn / die Cochenillen bey wenigen in die Flatte getragen / und so es kochet / mit dem Scheid-Wasser nachgefolget / und dann erst bey zwey Pfunden hinein geleget / darauf eine Stunde sieden lassen / alsdann das Wasser ausgeschöpffet.

Zum andernmal mit anderthalb Loth Cremor Tartari, oder den subtilesten Weinstein / Citronen-Safft zwey Loth / Krafft-Mehl zwey Loth / Cochenillen zwey Loth / auf ein Viertel- oder halbe Stunde gesotten / darnach gut befunden.

Cramoysin Tané.

Man lässet den Absud von der Carmesin-Farbe über dem Feuer heiß werden / thut darein zerstoßenen Gallus 1. Loth / Gummi 4. Loth / Vitriol 3. Loth / alles klein zerstossen / lasse es aufwallen / bis der Gummi zergangen / alsdann deine Waare darein gearbeitet eine halbe Stunde lang / so werden sie schön / und die Farbe fest halten.

Schön Tuch / Carmesin-Roth / von Kernebock.

Wilst du einen Carmesin-rothen Zug haben / so mache es / wie du die Leib-Farbe machest / mach das Tuch sehr hoch / und geuß frisch Brunnen-Wasser in das Faß / leere Laugen von Potaschen hinein / und Laugen von Gravellen oder gebrannten Weinstein gemachet / rühre es wohl untereinander / schlage das Tuch hinein / lasse es zwey Stunden liegen / schlage

es

es alle Viertel-Stund herum/ so wirst du gar ein schön Carmesin-roth haben/ will es sobalden nicht anfallen/ kanst du noch was von der Laugen giessen.

Hoch Purpur-Negelein-Farbe auf 33. Pfund.

Beitze das Tuch auf 1. Pfund Weinstein / und 1. Pfund Alaun / lasse es an den Sud kommen / und nimm den Schaum ab / thue 2. Pfund Kupfer-Wasser darzu / beitze es darmit zwey Stunden / kühle es darnach aus / und lasse es rein spühlen / oder nur tüffeln: Nimm 1. Pfund eingeweichte Röthe / lasse sie wohl warm werden / haspele das Tuch ein und aus / ohn Unterlaß / bis es die Farbe wohl angenommen / darnach kühle es wieder aus. Thue ferner ein Viertels-Pfund wohl zerstoßnen Gallus in die Farbe / giesse ein paar Kanne frisch Wasser darzu / lasse es auffsieden / haspele das Tuch etlichmalen aus und ein / dann kühle es aus / hernach thue 10. Pfund Röthe in die Farbe / lasse sie wohl erwärmen / haspele ferner das Tuch so lange / bis es hoch genug gefärbet. Willst du aber die Farbe bräuner haben / so lasse das Tuch in der Röthe kochen / dann wird es bräuner / so man eine Handvoll Saltz darzu thut / so ändert sich die Farbe noch mehr.

Roth auf ein 1. Pfund Wolle.

Beitze die Wolle mit 4. Loth Alaun / und 4. Loth Weinstein / thue eine Handvoll Bircken-Laub in ein reines Säcklein / und wirff es hinein / lasse es miteinander eine halbe Stunde kochen / wirff den Schaum hinweg / thue die Wolle darein / und beitze sie eine Stunde / darnach lege eine Trage oder Korb über den Kessel / thue die Wolle darauf / kühle sie aus / und lasse sie spühlen. (NB. Die kleinen Locken Wollen kan man fein mit einem Besen aus der Farbe auffangen) Gieß hernach die Beitze weg / und nimm ein halb Pfund geweichte Röthe / thue die in das Wasser / lasse es scharff warm werden / und rühre die Wolle zum öfftern darinnen auf / kühle sie alsdann aus / wann sie die Farbe weg hat. Nachdem koche ein halb Pfund Roth-Holtz ab in Lauge / giesse die zur Farbe / lasse sie ein wenig darmit auffsieden / kühle sie aus / und lasse sie spühlen.

Schön roth auf 6. Pfund Wolle.

Beitze die Wolle mit 2. Pfund Alaun / und lasse sie zwey Stunden kochen / kühle sie aus / und giesse die Beitze weg; weiche 3. Pfund Röthe in Ochsen-Blut ein / vermische es wohl / u. e. a. und lasse es eine Nacht weichen / thue darnach die Röthe in den Kessel / rühre sie wohl um in Wasser / lasse sie warm werden / zerschlage den Schaum / thue die Wolle hinein / und gib ihr ein gelind Feuer / lasse sie also eine Stunde scharff wärmen / hernach hebe die Wolle heraus / giesse von 2. Pfund Brasilien-Holtz / (theils aber nehmen Roth-Holtz) die Farbe in den Kessel / rühre die Farbe wohl auf / thue die Wolle wieder ein / und gib ein gelind Feuer / wende die Wolle offt um / lasse sie eine halbe Stunde sanfft sieden / und kühle sie wieder auf; nimm alsdann

für zwey Groschen Kugel-Lack/ stosse ihn klein/ zerreibe ihn mit einer Keulen in einem Reibe-Dopff/ oder zerstosse es in einem Mörsel/ schwemme ihn mit warmen Wasser ab/ so lange/ bis nichts mehr überbleibet/ alsdann giesse es in die Farbe/ thue die Wolle darzu/ und lasse es noch eine Weile sieden/ bis du sieheſt/ daß es eine Farbe weg hat.

Roth aus dem Holtz/ auf 22. Pfund.

Beitze es mit 3. Pfund Allaun/ und 1. Pfund Weinstein/ wie gewöhnlich/ giesse zwey Kannen Kleyen-Wasser in den Kessel/ siede 6. Pfund roth Holtz ab/ giesse die Farbe darzu/ haspele das Tuch etlichmalen ein und aus/ lasse es so lange sieden/ bis es die Farbe weg hat/ haspele es dann aus/ und kühle es/ giesse eine Kanne Kammer-Laugen in die Farbe/ und haspele es geschwind etlichmalen ein und aus/ und lasse es spühlen.

Roth auf 22. Pfund/ anderer Art.

Beitze das Wüllen mit 3. Pfund Allaun/ und einem Pfund rothen Weinstein/ lasse es zwey Stunden kochen/ kühle es aus/ und geuß die Beitze hinweg. Nimm 4. Quart Ochsen-Blut/ vermische es mit Wein-Essig/ oder guten scharffen Bier-Eßig/ weiche 5. Pfund Röthe in laulicht Wasser/ wirff ein wenig Potaschen in den Kessel/ lasse es scharff warm werden/ daß es anheben will zu sieden/ haspele das Tuch unabläßig aus und ein/ und mercke selbst/ wann es die Farbe genug hat/ alsdann haspele es aus/ und kühle es. Wann du mit der Hand auf das Tuch druckest/ so gehet der Boden ab/ alsdann kanst du die Farbe auf das beste erkennen/ andere schneiden ein klein Läpplein darvon/ und beschauen es/ wo es hell Tage ist/ zum Meistern gebrauche zwey Gespen Kalch/ oder ein Metzen Buchene Aschen/ kläre die Laugen davon ab/ und giesse sie in den Kessel/ haspele das Tuch zwey- drey- oder viermalen aus und ein/ fein geschwinde/ und lasse es darnach spühlen.

NB. So du es lange meisterst/ verwandelt es sich in Pfirsing-Blühe.

Wüllen-Tuch schön Krap-roth/ auf 20. Pfund.

Beitze das Tuch mit dritthalb Pfund Allaun/ 2. Pf. weissen Weinstein/ mach es/ wie schon berichtet. Taffle das Tuch/ so es Zeit hat/ lasse es zwey Tage also liegen/ die Beitze aber giesse weg/ alsdann nimm Kleyen-Wasser drey Born-Kannen voll/ so du aber dieses nicht hast/ so schütte anderthalb Metzen Weitzen-Kleyen in den Kessel/ 2. Loth Fœnum græcum, vierdthalb Krab/ 2. Pf. Erbsen- oder Bohnen-Meel/ so du aber das Meel nicht hast/ so zerklopffe sie nur/ also auch den Fœnum græcum, lasse es untereinander weichen einen Tag und Nacht/ giebe ihme gut Feuer/ wann es an den Sud kommt/ so rühre es wohl auf/ haspele das Tuch so lange/ biß es die Farbe weg hat/ und kühle es aus/ weiche darnach ein halb Pfund Röthe in ein halb Quart Brandwein/ schütte dieses in die Farbe/ und haspele das Tuch wieder eine Weile aus und ein/ bis du sieheſt daß es genug ist/ denn so kühle es aus/

und

und lasse es rein spühlen. Etliche giessen auch anderthalb Loth Scheidwasser zur Farbe/ das treibet die Farben bald an/ aber hierzu gehöret gute Aufsicht. Etliche meistern es zuletzt auch also; sie schütten 3. Loth Saltz in die Farbe/ und haspeln es dadurch/ so ist es geschehen/ allein das muß geschwind geschehen/ sonsten wird es braun.

Liecht-roth auf 33. Pfund Tuch.

Beitze das Tuch mit 4. Pf. Alaun und 4. Pf. Weinstein/ lasse es an den Sud kommen/ haspele das Tuch viermalen aus und ein/ lasse es zwey Stunden kochen/ halte es wohl unter die Beitze/ und haspele es aus/ und taffele es/ oder kühle es aus. Giesse die Beitze weg/ fülle den Kessel mit Wasser/ weiche 9. Pf. Röthe eine Nacht darein/ mache Feuer darunter/ lasse es an den Sud kommen/ haspele das Tuch so lange aus und ein/ biß es die Farbe weg hat/ und lasse es auskühlen oder täffeln/ hernach erfrische die Farbe mit Wasser/ thue Scharte hinein soviel als du willst/ daß die Farbe hoch liecht wird: Oder/ welches besser ist/ koche etwan 4. oder 5. Pfund Scharte ab/ in einen besondern Kessel/ und giesse die Farbe nach und nach/ wann du das Tuch zuvor aus dem Kessel gehaspelt hast/ hinein in den Kessel/ und färbe es darinnen so lange/ biß es nach deinem Gefallen genug ist. Siede alsdann in einem andern Kessel ein halb Pfund Kupfferwasser/ und ein halben Viering gestossenen Gallus ab/ giesse dieses in die Farbe/ und haspele das Tuch etlichmal hindurch/ so ist es fertig/ und spühle es hernach rein.

Aus dem Indig blau Müllen zu färben.

Nimm frischen Manns-Harn/ und auf 5. Pfund Garn/ 3. Loth Indig/ lasse den über Nacht im Harn erweichen/ zerreibe ihn auf das kleineste/ giesse Harn daran/ rühre es um/ laß gefallen/ schütte oder seyhe es in einen glasurten Hafen/ thue ein wenig Spießglaß darunter/ laß 24. Stund stehen an einem warmen Ort; wann du färben willst/ lasse das Garn in Alaun-Wasser sieden eine halbe Stunde/ lasse das Garn abrinnen/ darnach lege es in den Hafen also naß/ und kehre es zum öfftern um/ daß es nicht fleckigt werde/ und laß darinnen liegen/ biß blau genug ist/ ist das Garn nicht recht blau/ so thue mehr Indig darzu.

Blau auf 10. Pf. wüllen Garn.

Siede das Garn in Alaun/ mache den frischen Sud warm/ und thue in das warme Wasser auf jedes Pf. Garn ein halb Loth geriebenen Grünspan/ rühre es fein mit einen kleinen Besen in den Sud/ daß er fein hübsch grünlicht wird/ darnach lege das Garn darein/ und lasse es anderthalb Stunde darinn liegen/ fülle den Kessel wieder mit Wasser/ und thue ein Pfund blaue Presilge darein/ und lasse es wieder eine halbe Stund sieden/ winde das Garn aus dem Grünspan heraus/ färbe es in dieser Farbe/ so wird die Farbe geschwind anfallen/ und gar schön blau werden/ wasche es sauber/ so wird es schön seyn. Meistere es in Laugen.

Blau auf ein Pfund wüllen Garn.

Thue ein Loth gestoßnen Grünspan in Lauge/ weiche darinn das Garn 24. Stunden/ und spühle es darnach aus. Siede noch 4. Loth blau Holtz ab/ thue gestoßnen Alaun darzu/ lege darein das Garn eine Stunde/ und lasse es darnach spühlen.

Blau auf zwey Pfund.

Nimm 3. oder 4. Loth Alaun/ und 3. oder 4. Loth weissen Weinstein/ siede das Garn darinn ab/ und giesse den Sud weg. Nimm ferner Attichbeer ein Theil/ zerstosse sie in Eßig/ und koche darinn das Garn fein langsam; solches kan man auch mit Heydelbeeren also versuchen. Man möchte auch 1. Quintlein gebrannten Weinstein und Grünspan mit untermischen.

Oder/ man kan gestoßnen Grünspan und Weinstein in die Beere schütten/ so werden sie wie Jndig blau.

Nimmst du aber eine gute Handvoll Saltz darzu/ so fället die Farbe noch besser an/ und werden die Beere fein lauter.

Eine andere Art auf zwey Pfund.

Dieses Garn wasche zuvor in heisser Laugen/ darnach so wirffe es zwey Tage in Urin/ folgends stecke es in das Jndig-Faß/ so bleibet der Jndig gut/ und das Garn wird geblauet.

Violen-blau auf ein Pfund.

Siede das Garn mit 4. Loth Alaun eine Stund lang/ und spühle es nicht/ koche auch 6. Loth blau Holtz eine Stunde in Wasser/ glüe es ab/ thue die Späne weg/ lege das Garn ein/ lasse es darinn kochen/ thue auch 2. Quintlein Grünspan darzu/ so wird es gut seyn.

Blau aus Weyd auf 4. Stuck Garn.

Nimm ein Pfund Weyd/ lasse dasselbe 4. Stund kochen/ und habe wohl Achtung/ daß es nicht überlauffe/ nimm hierzu einen Kessel/ so 2. Born-Kannen Wasser hält/ wann die Farbe am heissesten ist/ so tuncke das Garn offt ein und aus/ biß es seine Farbe weg hat.

Schön roth auf Wüllen zu färben.

Wann man schön roth auf Wüllen färben will/ so muß man zuvor das Tuch in Alaun und Weinstein färben/ darnach nimm die Röthe/ die da geweicht seye/ und laß sieden/ und wann es Ziegelfarb wird/ so mache eine gute Laugen heiß/ und stosse das Tuch darein/ so wird es gut roth.

Wüllene Strümpffe schön roth zu färben.

Wann man wüllene Strümpffe schön roth färben will/ so kan man sie zuvor gelb machen/ und abtrocknen/ darnach nimmt man zwey Handvoll Röthe auf ein paar Strümpff/ und geust ein wenig Brisch daran/ und lässet es einen Wall auffsieden/ und stösset die Strümpffe darein/ lässets eine Weile darinnen liegen/ so werden sie schön roth/ und gehet nicht ab.

Man

Man mag es auch aus dem Presill also machen: Erstlichen röthe sie ein wenig aus der guten Röthe/ und zeuch es hernach durch die gute Presill.

Folgender Gestalt kan man Leibfarb färben oder machen / wann sie geröthet seynd / als / wann man sie durch die Presill ziehen will / so mache man eine Laugen / und schütte das Lautere darvon in die Presill / und nimm ein wenig Cochenillen, und soviel Armenibolum, und thut alles zusammen in die Presilge/dann thut man die Strümpffe darein/ und lässet sie darinnen/biß sie hoch genug werden.

NB. Wann man sie braun haben will/ muß man solche durch die blaue Farb ziehen.

Einen Indig heiß zu färben.

Erstlichen muß man auf ein Pf. Indig zwey Pf. Heff-Aschen nehmen / und solchen in einem Kessel drey viertel Stund sieden / dann eine Handvoll Röthe darein thun / und eben soviel Schrot-Kleyen / eine viertel Stund mit sieden lassen / darnach stösset man den Indig in heissem Wasser klein ab/ giest solchen unter die Laugen / die von Heff-Aschen gemacht ist / und hält es heiß/ doch daß es nicht siedet/ dann decket man es zu/ und lässet es 3. und ein halbe Stunde stehen/ so ist er zu Wercke; wann man nun gefärbet hat / so zieht man das Feuer unter dem Kessel herfür/ und geust eine Gelten voll kalt Wasser darein / so vergüst es nicht; wann man nun wieder färben will / so macht man abermal Feuer darunter/ daß es heiß wird/ und färbet dann wieder.

Einen Indig kalt zu färben.

Hierzu nimmt man Nacht-Wasser/ lässet es stehen und klären/ darnach seyhet man es ab/ daß das Weisse und Trübe nicht hinein kommt/ hiernechst nimmt man ein Pfund Indig/ und giest daran ungefehr 5. oder 6. Maß von dem Nacht-Wasser/ und stösset ihn darinnen klein ab/ lässet es dann ein oder zwey Tage stehen / darnach thut man ihn in das Faß unter das Nacht-Wasser/ und auf 1. Pf. Indig/ 1. Pf. Pot-Aschen oder 4. Pf. Weyd-Aschen/ klein gestossen / und 1. Maaß guten gebrannten Wein / und 2. Handvoll Kleyen/ und lässet es 14. Tage stehen / und alle 3. Tag rühret man es untereinander/ dann wird darmit gefärbet.

Wie man den Indig mit der Laugen färben solle/ so man nicht Heff-Aschen hat.

Wann man keine Heff-Aschen zum Blau-Färben hat/ so muß man auf ein Pfund Indig 4. Metzen Buchen-Aschen nehmen / und eine scharffe Laugen daraus machen / oder man thut den Aschen in eine Standen / geust heiß Wasser daran/ und rühret es offt um/ darnach nimmt man das Lautere darvon/ thut es in den Kessel/ lässet es auffieden/ thut dann eine Handvoll oder zwey Röthe daran/ und so viel Schrot-Kleyen / lässet es eine viertel Stunde auffieden / darnach gefallen / und lauter werden / das Lautere nimmt man

nun darvon/ und stösset den Indig fein rein darinnen ab/ und schüttet ihn in einen Kessel/ deckt ihn fein warm zu/ doch daß er nicht sied/ und lässet ihn 2. und ein halbe Stunde stehen/ so ist er zu Wercke.

Wie man den Indig mit Kalch färben solle.

Man nimmt auf ein Pfund Indig 2. Pf. Kalch / den Kalch muß man in ein Ständlein thun/ heiß Wasser daran giessen/und zum öfftern umrühren. Oder man mag ihn gar sieden/ sodann das Lautere darvon nehmen / und den Indig darinnen heiß abstossen/ und hinein in den Kessel schütten / und darinn aufrühren; man muß aber zuvor ein wenig blauen Grund im Kessel haben/ ehe man den Indig mit dem Kalch-Wasser hinein schüttet / darnach decket man ihn fein warm zu/ und lässet ihn 4. Stunden stehen/ so ist er zu Wercke.

Indig ohne Grund zu färben.

So man einen Indig ohne Grund färben will / das ist / so man keinen Grund bekommen kan/ so kan man ihme also thun: Erstlichen muß man den Indig-Kessel mit Wasser anfüllen / darnach das Wasser in drey Theil theilen / das ist / so man 6. Schöpff-Kessel oder 6. Schäfflein voll Wasser hinein geschüttet hat / so nimmt man die zwey Theil/ das ist/ 4. Schäfflein darvon/ thut es in einen andern Kessel / nimmt dann auf 1. Pf. Indig 3. Pf. Pot-Aschen oder Heff-Aschen / und ein viertels Pfund Rubia, dann 6. Handvoll Weitzen-Kleyen / darnach nimmt man die 2. Pf. Pot-Aschen darvon / und die Rub, wie auch die Kleyen/ thut es zusammen in die zwey Theile mit Wasser/ lässet es einen Wall oder zwey auffieden / darnach nimmt man auch den vierdten Theil Wasser/ der im Indig-Kessel verblieben ist/ und reibt den Indig in diesem kalten Wasser klein ab/ und schüttet ihn wieder hinein/ darnach nimmt man die andern zwey Theil/die man gesotten hat/ und schüttet es alles miteinander in den kalten Indig hinein / rühret ihn auf / und decket ihn fein warm zu/ lässet ihn 12. Stund stehen/ dann muß man sehen/ daß er schon gelb (blau) ist / ist er nun also / so nimmt man einer halben Welschen Nuß groß von der andern Pot-Aschen/ so man zuvor übergelassen hat/ und etwan eines Eß-Löffels groß gelöschten Kalch / thut es mit in den Indig / und rühret ihn auf / lässet ihn 3. Stund stehen / giebt ihme wieder wie vor / lässet ihn aber 3. Stunden stehen/ und füttert ihn wieder wie vor/ lässet ihn noch 3. Stunden stehen / und füttert ihn noch einmalen wie vor/ zum 4ten füttert ihn wieder also/ daß er viermalen also gefüttert werde/ biß 12. Stund ist / das macht mit den vorigen 12. soviel als 24. Stunden / alsdann färbet man. Wann man gefärbet hat/ so füttert man ihn wieder wie zuvor / und rühret ihn auf / und lässet ihn 3. Stunden stehen/ wie zuvor/ und färbet dann wieder/und also machet man es fort/ biß man ihn ausgefärbet hat.

Wann aber der Indig nicht lauter werden will / so solle man nehmen 1. Loth Burros, und ein halb Loth Campffer / siedet es mit frischem Wasser in

einem

einem kleinen Häfelein / und schüttet es hinein/ rühret ihn auf / lässet ihn ein oder zwey Stunden ruhen / so wird er schön und lauter / und färbet wieder/ ohne Zweiffel.

Item/ man kan in dem Indig auch mit dem Weyde färben/ also/ wann der Weyd nicht gar ausgefärbet ist / so schüttet man den Indig darein / wie vorgemeldet/ aber man darff ihn nicht füttern.

Auf eine andere Art einen Indig anzusetzen ohne einen Grund.

Wann man einen Indig ansetzen will ohne einen Grund/so nimmt man zum ersten ein Seidlein guten Wein-Eßig/ und zum andern 2. Maaß Grisch/ und drittens eine Maaß Weinstein wie man zu der blauen Farb siedet / und lässt es 4. Stunden ruhen / darnach gieht man ihme wieder 2. Maaß Grisch/ und 1. Maaß Weinstein/ und lässet es ruhen/ darnach stösset man den Indig in warmen Wasser klein ab/ und schüttet es unter die Grisch mit dem Weinstein/ rühret ihn auf/ und lässet ihn 5. Stunden stehen/ dann probirt man solchen.

Wie man der blauen Farbe helffen kan.

Wann man Indig oder blaue Farbe hat / die nicht lauter werden will/ so nimmt man 1. Loth Schwefel / 1. Loth Salmiac/ 1. Loth Mercurii, 1. Loth Zimmer-Röth/ also/ wie sie nacheinander geschrieben sind/ und so offt man ein Stuck hinein thut/ so rühret man sie auf / und lässet es ruhen/ so offt/ biß man es alle vier hinein gebracht hat.

Einen blauen Safft grün zu machen/ der sich dem Indig vergleicher.

Den muß man also machen: Man nimmt in derselben Zeit einen Kübel voll Korngerten/ Bett / und siedet die mit einer guten Maaß Wein / decket sie zu/ als die ersten Bett/ auch zwieren/ und so man zu den hundersten male ausgedrucket/ so thut man 4. Loth gestoßnen Alaun darein / und thut es behalten in Blatten biß es hart wird.

Indig zu machen.

Wann man will guten Indig machen/ so nimmt man brennenden Kalch/ pulverisirt den wohl/ und legt ihn in einen Harn 8. Tage/ darnach seyhet man den Kalch ab durch ein Tuch / und lässet es zu Boden sincken / und das zu Grund gesuncken ist/ reibet man auf einen Stein mit Weyd-Blumen / darnach machet man Klöser davon / man mag auch darzu nehmen Safft von blauen Blumen/ so wird er gut.

Wie man guten Lamperrischen Indig machen kan.

Den Lampertischen Indig machen etliche also: Man nimmt 4. Pfund Weyd-Blumen / und legt solche in eine starcke Laugen über Nacht / und welche oben schwimmen oder schweben gröblichen/ die giesset ab/ und schüttet es aus/ und giest den Kübel voll anders Wassers/ das lauter seye/ und rühret es untereinander/ und lasts heiß werden / dann thut man 4. Loth Alaun darunter/ der wohl gestossen seye/ rühret es wohl untereinander/ lässet es durch einen

Sack lauffen oder treuffen in ein Geschirr/ darnach thut man die Farbe aus dem Sack/auf ein Tennen Bret geschüttet und hart werden lassen/das ist ein Lampertischer Indig.

Blau auf Wüllen aus dem Holtz zu färben.

Erstlichen nimmt man 1. Pf. Alaun / 1. Pf. Weinstein / und lässet es zwey Stunden sieden/ nimmt dann das blau Holtz/ siedets und schabt Rerto Racco darein/ und zeucht das Tuch dardurch ein- oder zweymalen / so wird es blau; will man es nun grün haben / so muß man eine frische Gilbe sieden/ und dardurch ziehen/so wird es grün.

Braun auf Wüllen zu färben.

Wann man schön braun auf Wüllen färben will / so muß man das Tuch vor blau machen/ und hernach durch die Presill ziehen/ und zuletzt durch die bunde Farbe.

Schön gelb auf Wüllen zu färben.

Wann man schön gelb auf Wüllen machen will / so muß man zuvor das Tuch in Alaun und Weinstein sieden / darnach siedet man den Schart zwey Stunden / und wirfft eine Handvoll Weyd-Aschen darein / und zeucht das Tuch dardurch / biß einem die Farbe gefällig ist: Darnach nimt man die Gilbe halb/ und lässet es heiß werden/ zeucht das Tuch dardurch/ das heist gemeistert/ dann ist es schön gelb; will man es aber grün haben / so zeucht man es durch Weyde / so wird es grün.

Seiden und Wüllen schön Goldfarb zu färben.

Wann man will Gold-farbe Seiden färben/so siedet man sie zum ersten 1. Stund in Alaun/ darnach thut man Gilb-Blumen in den Kessel / füllet es mit Wasser auf / lässet es 2. Stunde sieden / und thut ein wenig Hef-Aschen darein / darnach schöpffet man die Gilbe heraus in ein Ständlein/ und zeucht die Seiden dardurch / darnach nimmt man Gilb-Spän so viel man bedarff/ siedet solche in der Laugen / die von Hef-Aschen gemachet seye/ und zeucht die Seiden/ die gilbet durch die Goldfarbe/ lau einmalen oder 2. oder 3. so wird es Goldfarb/ will man es Pomerantzenfarb machen / so muß man es liechter machen/ und nicht so offt ziehen.

Gelb auf 23. Pfund Wolle.

Stosse 6. Pfund Alaun / schütte sie in Wasser / lasse es in den Sud kommen / wirffe mit einem Besen den Schaum hinweg / haspele das Tuch hinein / und laß 2. Stunden kochen / alsdann haspele es aus; nachgehends frische die Beitze mit Wasser auf/ thue 14. Pf. Scharten darein/ streue zwey Koch-Löffel Kalch mit unter / spreusse das Kraut zu Boden / gib ihm starck Feuer / und lasse es ein paar Stunden kochen. Hierauf nimm das Kraut aus der Farbe / und wirffe es weg / haspele das Tuch hinein / lasse es eine Stunde wohl kochen/ haspele es wieder aus/ und lasse es rein spühlen. Etliche

liche nehmen auch soviel Weinstein als Alaun zur Beitze / und ist dieses bey Grün und Stahl-Grün nöthig. Etliche giessen auch die Beitze weg / und kochen die Scharte aus reinem Wasser.

Es werden auch zuweilen die Tücher nach der Beitze getüffelt / und bleiben also zwey Tage liegen.

Gold-gelb auf 22 Pfund Wolle.

Beitze es in 3. Pf. Alaun / und färbe es darnach mit 4. Pfund Gelb-Holtz / den Nachsatz thue mit 3. Pfund Röthe.

Gold gelb auf 1. Pfund Wolle.

Beitze die Wolle mit 6. Pfund Alaun anderthalb Stunden / und lasse sie hernach rein spühlen / färbe sie dann mit einem Löffel-voll gestoßnen Gur-gumi und 6. Löffel-voll Krapp / koche es anderthalb Stunden / kühle sie aus und spühle sie / wilst du die Farbe höhen / so nimm ein Quintlein Saffran / und mische den Safft von einer faulen Citronen mit darunter / lasse es miteinander beitzen / thue es dann zur obigen Farb / so wird sie schön. Diese Farb dienet auch zur Seiden.

Wolle Pomerantzen-Farb zu färben.

Beitze die Wolle in Alaun / lasse sie darnach spühlen / koche Raubarsche (ist ein Kraut / so in sumpfichten Wiesen wächset / und einen kleinen zackigten Saamen hat) zwo Stunden in Lauge oder Waßer wol aus / gieße die Farb in ein rein Gefäß / lege Wüllen oder Leinen darein / netze es wohl durch / und laße es drey oder vier Tage darinnen liegen / so ist es gefärbet. Diese Farbe gibt auch die Scharley von sich.

Pomerantzen-Farb auf 20. Pfund.

Beitze das Wüllen mit 3. Pfund Alaun und 1. Pfund Weinstein / 2. Stunden / und kühle es aus / und gieße die Beitze hinweg / weiche die Nacht zuvor 2. Pfund Fernebock ein / koche es wohl aus / gieße die Farb in den Kessel / haspele hernach die Wolle oder Tuch eine halbe Stunde darein / bis dir beduncket / daß es die Farbe angenommen / koche achthalb Pfund Gelb-Holtz in Lauge ab / gieße die Suppe in die Farbe / haspele das Tuch so lang / biß dir es beduncket genug zu seyn. Meistere es nachdeme mit einer Kammer-Laugen / und laße es spühlen.

Andere Art auf 20. Pfund.

Nimm 4. Pf. Gelb-Holtz / siede es ab / und giesse die Farbe darvon in den Kessel / thue noch darzu 1. Pfund Gallus / 1. Pfund Röthe oder Krapp / laß es in den Sud kommen / haspele das Tuch ein und aus / und laß es eine Stunde kochen / haspele es aus / und kühle es aus. So du alte schwartze Farb hast / so giesse sie in den Kessel / oder schütte ein halb Pfund Kupffer-Roth hinein / biß sie an den Sud kommen / haspele es etlichemahlen ein und aus / bis es dir genug duncket / dann haspele es aus / lasse es spühlen.

Dritte Art auf 20. Pfund.

Beitze das Tuch mit 20. Pfund gestoßnen Gallus und einem Pfund Röthe/ haspele has Tuch ein / lasse es eine Stund kochen/ und kühle es aus/ schütte anderthalb Pfund Kupffer-Wasser in die Farbe/lasse es an den Sud kommen/ oder kochen/ und kühle es aus. Schütte abermals anderthalb Pf. Kupffer-Wasser in die Farbe / lasse es an den Sud kommen / haspele das Tuch ein / lasse es eine halbe Stund kochen / und haspele es aus/ darnach siede 10. Pfund Scharte ab / giesse die Suppe in die Farbe / oder/ so es dir gefället / kanst du die erste Farb weggiessen / oder solches unterlassen / siede darinnen das Tuch eine Stunde/ haspele es aus/ und spühle es rein.

Filamor-Farbe auf 24. Pfund.

Beitze es mit 2. Pf. gestoßnen Gallus / und 1. Pf. Krap / siede 12. Pf. Gelb-Holtz 2. Stunden/ und giesse darein die Suppe in die Farbe / und lasse das Wüllen darmit eine Stunde kochen / haspele es aus / und kühle es aus. Thue 4. Pf. Kupffer-Wasser in die Farbe / lasse es an den Sud kommen/ rühre die Farb auf/ haspele das Tuch ein/ lasse es drey viertel Stund kochen/ und kühle es aus. Nimm ein Pfund gestoßnen Weinstein/ schütte ihn in die Farbe / lasse es an den Sud kommen / haspele das Tuch eine halbe Stunde ein und aus/ kühle es aus/ und lasse es spühlen.

Isabell-Farbe auf 22. Pfund.

Färbe dasselbe / wie von der Leibfarbe berichtet / allein lasse es nicht so roth / sondern nur ein wenig bleich-roth werden / nimm 5. Loth gestoßnen Gurgumi/ und färbe es daraus/ im übrigen kanst du leicht mercken/ ob es ein mehrers an Gelbe oder Röthe bedarff/ so kanst du entweder mit dem Fernebock oder Gurgumi einen Nachsatz thun.

Gelb auf 2. Pfund Garn.

Siede es mit 6. oder 7. Loth Alaun / und spühle das Garn rein aus/ darnach so gilbe es mit 16. Loth Schart oder Blumen / so eingeweichet und ausgekochet sind.

Gold-gelb Garn.

Wilt du es schöner haben / so nimm darzu 16. Loth Röthe / so wird es wie Gold-gelb / und gieß ein wenig buchene Aschen-Laugen darein.

Von gelber Farbe.

Brauche den Alaun-Sud wie bey gelber Farbe Anfangs berichtet worden; Färbe sie also: Nimm das Wicken-Stroh / wann es in der Blühe stehet / und dürre es / brauche es an statt der gelben Späne / mit ein wenig Zwiebel-Schalen.

NB. Alles Laub / was bitter schmäcket / das färbet gelb / wann es vor der Zeit abgenommen wird / ehe es abfällt / nimm es aber in des Monden Fülle/ und trockne es allgemach im Schatten ab. Das wilde Aepffelbaum-

Laub

Laub ist gut zum Gold-gelben Färben / wann es im Früh-Jahr gesamlet ist.

Welsch Leber-Farb auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit einem Pf. Alaun / und einem Pf. Weinstein / siede es darinnen 2. Stunden / giesse die Beitze weg / und lasse das Tuch tüffeln / und also zwey Tage liegen / hernach siede 1. Pfund Scharte wohl ab / streue eine Hand-voll Kalch mit unter / und spreusse sie im Kessel mit einem Bret und Stangen / am Boden oder Balcken gestemmet / fest an / lasse sie zwey Stunden kochen / alsdann wirffe das Kraut weg / und färbe in der Suppen das Tuch so lang / biß es schön gelb ist / lasse es durch eine Weydfarbe blauen / daß es liechtsittig grün wird. Kanst du aber die Weydfarbe nicht haben / so dämpffe das Gelbe mit Gallus und Kupffer-Wasser / oder / welches lieblicher fället / mit etwas angesottenen Blau-Holtz Farbe / färbe es hernach mit 7. Pfund Röthe / mehr oder weniger / nachdem es dir beliebet / aus / und lasse es darnach spühlen.

Leber-Farbe auf 30. Pfund.

Färbe das Tuch zuvor gelb / nachdem zerstosse ein viertel Pfund Weinstein / vermische es mit 4. Pfund Röthe / und röthe es / thue diese Farbe hinweg / fülle den Kessel mit frischen Wasser / und färbe es mit einem Pf. Gallus und zwey Pf. Kupffer-Wasser aus / meistere es mit Kammer-Lauge. Wilst du sie dunckler haben / so seyhe mehr Gallus und Kupffer darzu.

Leber-Farb auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit 2. Pfund Alaun / kühle es aus / und giesse die Beitze weg / und lasse das Tuch 2. Tage lang getüffelt liegen / hernach weiche 5. Pf. Röthe ein / und koch in einem reinen Gefäß 4. Loth Fœnum græcum und zerreibe ihn / thue ihn zur Röthe / und färbe darmit das Tuch röthlicht / haspele es so lang / biß es die Farbe weg hat. Zum Nachsatz brauche 4. Pfund Kupffer-Wasser / will es aber noch nicht kommen / so thue 1. Pfund Gallus darzu / und gib gute Achtung / daß es nicht zu schwartz wird / alsdann kühle es aus / und laß es spülen.

Hirsch-braun auf 33. Pfund.

Beitze das Tuch mit 3. Pfund Alaun und 1. Pfund Weinstein / mache es wie gebräuchlich / darnach färbe es mit 10. Pfund Röthe fein roth / wie man pfleget. Letzlichen / mache den Nachsatz mit Schwedischen Kupffer-Wasser und Gallus / nachdem es dunckel werden solle / und lasse es spülen. So du mit Gurgumi oder Zwiebel-Schalen / und darzwischen etwas Röthe / einen Versuch thust / würde es natürlicher der Hirschen-Farbe gleichen.

Rehe-Farben.

Was dir also zu färben beliebet / das beitze mit Gallus / und färbe es alsdann mit Röthe aus.

Rehe-

Rehe-Farb auf ein breit Tuch.

Beitze das Tuch mit einem Vierling Weinstein und anderthalb Pfund Gallus zwey Stunden / setze darnach anderthalb Pfund Kupffer-Wasser darzu / beliebt es dir / so kanst du auch ein wenig Röthe hinzu thun / zuletzt aber meistere es mit einer Born-Kanne voll Kammer-Laugen.

Tanner-braun auf 26. Pfund.

Beitze das Tuch mit 2. Pfund Alaun / 2. Pfund Weinstein / 2. Stunden lang / kühle es aus / tüffle es / lasse es 2. Tag also liegen / und giesse die Beitze weg / solle aber das Tuch schnell gefärbet seyn / so spühle es rein. Weiche den Tag zuvor 7. Pfund Röthe im Wasser / und färbe es darmit aus / daß es schön roth ist. Koche 2. Pfund Braun-Holtz ab / giesse dessen Suppe ein Theil an die Farbe / lasse es darmit eine Weile kochen / und haspele es aus. Giesse das übrige von der Holtz-Farbe auch hinein / und fülle es darmit so lange / biß es braun genug ist. Damit aber selbige beständig seye / so meistere es mit 2. Born-Kannen Kammer-Laugen / und lasse es darnach spühlen.

Neu-Farben auf 22. Pfund.

So ein Tuch abgewürcket ist / pflegen etliche Meister also zu färben: Beitze das Tuch mit einem viertel Pf. Gallus / und einem Pf. Blau-Holtz / spühle es wohl ein und aus / und lasse es hernach eine Stunde kochen / alsdann (NB. das Holtz koche ab / und giesse darvon Farbe an) kühle es aus / und so die Farbe zu wenig wäre / so giesse etwan 2. Born-Kannen Wasser hinzu / schütte 1. Pfund Kupffer-Wasser hinein / lasse es aufs Kochen kommen / und haspele unterdessen das Tuch ein und aus / lasse es hernach noch eine halbe Stunde kochen / haspele es hernach wieder aus / und lasse es auskühlen. Etliche verbessern diese Farb mit ein halb Pfund Röthe.

Andere Art auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit 1. Pf. Weinstein / und 1. Pf. Gallus zwey Stunden / kühle es darnach aus / thue ferner in die Beitze 1. Pfund Schwedisch oder Saltzburgisch Kupffer-Wasser / und laß es darinnen kochen / haspele es auf / und kühle es aus / letztens meistere es mit Kammer-Laugen.

Neu-Farben / die dritte Art / auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit einem Pfund Gallus / und einem halben Pf. Weinstein / färbe es darnach mit 2. Pf. Röthe und anderthalb Pf. Kupffer-Wasser aus / letzlichen meistere es mit einem halben Pfund Potaschen / so vom warmen Wasser zerschmoltzen ist.

Haar-Farb auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit einem Pfund Ungarischen Kupffer-Wasser / und einem halben Pfund weissen Weinstein / lasse es wohl in Sud kommen / haspele das Tuch etlichmalen ein und aus / und giesse die Beitze weg / alsdann

giesse

giesse rein Wasser in den Kessel / koche anderthalb Pfund Braun-Holtz ab/ und giesse die Farbe in den Kessel / lasse es in Sud kommen / haspele es ein und aus / und lasse es eine Stunde kochen / kühle es darnach aus. Solle nun die Farbe sehr liecht seyn / so nimm viel Scharte / oder Bircken-Laub nach deiner Ermessung / und koche sie zuvor ab/ gieße darvon die Suppe in die Farbe/ und mache es darmit so gelbe/ als es dir beliebet/ kühle es darnach aus / und laße es spühlen: Solle aber die Farb beständig seyn / so zerlaße ein viertel Pfund Potaschen in warmen Wasser / haspele es etlichemahlen hindurch/ und lasse es darnach spühlen.

Haar-farb/ so dunckel/ auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit einem halben Pfund Gallus / lasse es anderthalb Stund kochen / und kühle es aus/ hernach thue ein halb Pfund gut Kupffer-Wasser darzu / lasse es in Sud kommen / und haspele das Tuch ein / lasse es drey viertel Stunden kochen/ und kühle es aus. Nimm letztens / nach deinem Gefallen / viel oder wenig Nuß-Pulsten / thue sie in die Farbe/ lasse sie eine Stunde kochen / haspele das Tuch unterschiedlich mahlen aus und ein/ und mercke auf / daß es nicht zu schwartz wird.

Viol-braun auf 4. Pfund wüllen Garn.

Siede das Garn 24. Stunden mit 1. Pfund Alaun und 1. Pf. Weinstein/ darnach nimm drey Viertel Pf. Blau-Holtz / gieße eine Lauge davon/ siede es ein halbe Stund darmit / darnach seyhe es ab/ färbe das Garn daraus und lasse es miteinander sieden/ wasche es darnach in frischen Wasser/ und lasse es trocken werden.

Braun auf 2. Pfund Wolle.

Stoße ein Viertel Pfund Gallus/ beitze darmit die Wolle 2. Stunden/ und kühle sie aus/ schütte 4. Loth Kupffer-Wasser in die Farbe / lasse es eine Viertel Stund auffieden/ thue die Wollen darein / und färbe sie / biß es sein Recht hat/ wilt du/ so kanst du noch ein Pfund Röthe mit darein thun.

Dunckel-braun auf 22. Pfund.

Beitze das Tuch mit anderthalb Pfund Gallus anderthalb Stunde/ und kühle es darnach aus / thue einen Zusatz mit anderthalb Pfund Röthe/ und laße sie in der Farbe eine halbe Stunde weichen / lasse es darnach in Sude kommen / färbe das Tuch eine halbe Stunde / und kühle es aus. Thue 4. Pfund Kupffer-Wasser in die Farbe / laße es ein Viertel Stunde aufkochen/ färbe darinnen das Tuch aus/ und laße es spühlen.

Schwartz-braun mit einem Glantz auf 33. Pfund.

Beitze das Tuch mit 4. Pfund zerstoßenen Gallus anderthalbe Stund/ und kühle es aus/ röthe es mit 4. Pfund Röthe/ wie gewöhnlich roth gefärbet wird. Letztens färbe es mit anderthalb Pfund Kupffer-Wasser aus / und zerlaße ein Viertel Pfund Gummi Arabicum im warmen Waßer / ziehe es etliche mahlen schnell hindurch/ so wird es glänzend.

Auf eine andere Art.

So du ein übel-gefärbtes roth wüllen Tuch oder Strümpf hast / so nimm alt Bier oder Eßig/ wirff alt Eisen darein/ thue etwas Kupfer-Wasser darzu/ lasse dieses 8. Tage zusammen beitzen/ wilst du nun färben / so siede etwas Gallus ab / gieße die Beitze und Gallus-Farben zusammen/ und färbe darmit warm oder kalt / wie dir beliebet.

Braun auf Wüllen und Leinen/ auf dreyerley Art.

Koche von braunen Eichen die abgehauene Spähne 2. Stunden lang/ thue die Spähne weg/ und beitze das Wüllen und Leinen darinnen zwey Stunden/ kühle es darnach aus/ und lasse es trocken werden. Weiche Röthe oder Krapp/ über Nacht in die Beitze / lasse es ein halbe Stund kochen/ thue das Wüllen oder Leinen darein/ ziehe es offt durch/ und mercke/ wie dir die Farbe am besten gefalle.

Wilt du die Farbe auf Wüllen dunckler haben/ so thue etwas Kupffer-Wasser in die Farbe; solle sie röthlicht seyn / so brauche einen Nachsatz von Krapp oder Röthe; solle es aber Haar-Farb werden / so siede Scharte ab/ und giesse die gelbe Suppe hinzu/ und färbe es also aus.

Auf Leinen aber brauche folgendes: Solle es dunckler werden / so thue etwas Schleiff oder Feil-Spähn in die Farbe; Solle es röther werden/ so siede Fernebock ab / und giesse die Suppe unter die Farbe/ oder lasse es besonders/ und ziehe das Leinen durch. Solle es Haarfarb werden / so siede Gelb-Holtz ab / und giesse es darunter / so hast du drey angenehme Farben auf Wüllen und Leinen.

Blau auf 10 Pfund Halb-Wüllenes.

Beitze es mit 1. Pfund Alaun/ siede es eine Stunde darinnen/ kühle es/ und ziehe es durch rein Wasser / und mache einen frischen Sud / lasse das Wasser fein heiß werden / thue 2. Loth gestoßnen Grünspan hinein/ rühre es im Kessel fein durcheinander / zeuch das Wüllen dreymahlen um / lasse eine Viertel Stund darinnen liegen/ darnach winde es aus; mache einen frischen Sud / thue 1. Pfund Blau-Holtz hinein/ lasse es eine Stunde sieden/ giesse darnach frisch Wasser darzu / seyhe die Farbe durch eine saubere Leinwand/ darmit die Spähne daraus kommen/ färbe das Wüllen daraus / ziehe es geschwind dreymalen herum / habe in Umziehen wohl Acht / daß es nicht dunckel-blau wird / dann muß man sehr wohl zuschauen / weilen es nach dem Alaun geschwind die Farbe annimmt/ wasche es darnach sauber aus.

Strahl-grün Tuch oder Wolle zu färben.

Beitze das Tuch mit zwey Pfund Ungarischen Kupffer-Wasser / und wann es anhebet zu sieden / so nimm mit einem Besen den Raum ab / und wirffe ihn weg / haspele das Tuch ein / lasse es zwey Stunden sieden/ hernach haspele das Tuch wieder aus/ und tüffele es. Folgenden Tags spühle es rein

aus/

aus/ siede 3. Pfund Blau-Holtz ab/ nimm darzu halb Kleyen-Wasser/ und halb fliessend oder Regen-Wasser/ giesse die Farbe ab/ haspele darinnen das Tuch so lang aus und ein/ biß es die Farbe weg hat/ solle aber das Tuch liecht-grün seyn/ so siede das Holtz in Lauge ab.

Dunckel-grün.

Solle die Farb dunckler werden/ so ziehe das Gefärbte durch die blaue Farbe/ oder mache dir einen Sud von Gallus und Kupffer-Wasser/ ziehe es nach Nothdurfft zwey/ drey/ oder mehrmahls hindurch/ so ist ihme recht geschehen.

Von Grün/ Stahl-Grün/ und Sittig-Grün.

Was Blau gefärbet ist/ kan durch Gelb Grün gemachet werden/ also auch was Gelb gefärbet ist/ kan durch das Blaue Grün gemacht werden; es ist aber der blaue Grund beständiger/ als der gelbe.

Solle das Stahl-grün beständig seyn/ so schütte ein Pfund Potaschen in die Farbe/ haspele das Tuch so lang ein und aus/ biß du siehest/ daß es genug seye.

Was aber Sittig-grün solle seyn/ muß so starck nicht geblauet werden/ solches ist auch vom Liecht-blau zu wissen.

Graß-Grün auf 10. Pfund wüllen Garn.

Siede es in Alaun 2. Stunden/ darnach so beitze es ein wenig in Grünspan-Wasser/ wie bey dem Blauen/ hernach färbe es Gelb mit Scharten/ und folgends blaue es aus der blauen Holtz-Farbe/ so wird es schön Grasgrün seyn/ du must aber sehr geschwinde darmit umgehen.

Citronen-Grün auf 20. Pfund wüllen Garn.

Mit zwey Pfund Alaun siede das wüllene Garn zwey Stunden/ und kühle es aus/ leere den Kessel aus/ und mache einen neuen Sud/ thue darein einen guten Theil gelber Blumen/ lasse sie eine Stunde sieden/ und nimm hernach auf ein jedes Pfund Garn/ ein halb Loth gestossenen Grünspan/ rühre ihn in warmen Wasser fein durch einander biß der Grünspan zergangen. Wann das Wasser fein grünlicht aussiehet/ so thue das Garn darein/ und beitze es darinnen/ lasse es ein wenig liegen/ alsdann so thue es heraus/ lasse es verseyhen/ und mache es gelb/ leere den Kessel/ und fülle ihn mit frischem Wasser/ thue darein ein halb Pfund blau Holtz/ laße es eine halbe Stunde sieden/ darnach färbe das Garn daraus/ du must aber fein geschwinde darmit umgehen/ sonsten wird es finster/ und wasche es rein/ so wirst du schön sittig grün haben.

Meer-grün auf Wüllen zu färben.

Man nimmt Erstlich auf ein paar Strümpff anderthalb Loth Verd-Ramo, und geust Wein- oder Bier-Eßig daran/ und wirfft einer Hasel-Nuß-groß Gallitzen-Stein darein/ und lässet es ein wenig miteinander aufsieden/

sieden / darnach thut man die Strümpffe darein / und läßt es anderthalb Stunde mitsieden / so werden sie schön Meer-grün.

Negelein-farb auf Wüllen zu färben.

Wann man gut Negelein-farb auf Wüllen machen will / so muß man es zuvor blau machen / in Alaun sieden / und darnach durch die Leibfarbe Brühe lauffen lassen: Oder / man gibt ihme zu erst zwey Züge aus der schwartzen Farbe / und zeucht es darnach durch die Presill.

Schön Purpur-farb auf Wüllen.

Man muß es zuvor roth machen / und darnach durch die blaue Farbe ziehen; Oder / man macht es zuvor Gold-farb / und darnach roth aus der Presill / darnach zeucht man es durch eine Laug / oder durch ein warmes Kalch-Wasser / so werden sie schön: Oder / wann das Tuch roth und trocken ist / so zeucht man es durch die Gold-Farbe lau / so wird es schön Purpur-farb.

Eine sehr schöne und bewährte Rosin-Farb auf Wüllen.

Erstlichen nimmt man fließend Wasser / soviel man bedarff / und siedet eine feine saure Grisch / und lässet es fein sauer werden. Ein Tag 14. darnach nimmt man darvon / soviel man bedarff / und nimmt des frischen Wassers auch soviel / und lässet es allesamt warm werden / darnach nimmet man auf ein paar wüllene Strümpff vier Loth Weinstein / und lässet ihn fein gemach auffsieden / als lang man einen Bissen Brod isset / darnach thut man die Strümpffe darein / und lässet es darmit sieden / darnach hebt man sie heraus / und hänget sie an ein Ort / da sie sauber hangen / und schüttet dasselbige Wasser hinweg / mit samt dem Grisch-Wasser / auf den Abend muß man sein eigen Wasser nehmen / und es wohl schaumen / darnach nimmt man ein wenig Cochenillen / der gestossen seye / thut solchen in das Grisch-Wasser / wann es warm ist / rühret es fein um / und lasset es eine Viertel-Stunde sieden / ein halb Loth Queck-Silber / das muß man auch mit sieden / ehe man die Strümpffe hinein thut / darnach legt man sie hinein / und lässet sie gemächlich eine Stunde sieden / hernach hebt man sie heraus / und lässet sie über dem Kessel austropffen / darnach wieder darein gelegt / und eine Stunde sieden lassen / wie vor / hernach wieder heraus gehoben / vertrieffen lassen / und sauber aufgehenckt / so ist es schön Rosin-farb.

Item / wann man es Leib farb machen will / so muß man es eben gleich miteinander sieden / und muß es machen wie das Rosin-farbe.

Gold farb auf Wüllen.

Wann man Gold-farb auf Wüllen färben will / so muß man das Tuch zuvor in Alaun sieden / und schön gelbe machen / darnach nimmt man Gelbspähn / lässet sie sieden / und zeucht das Tuch dadurch.

Silber-

Silber-farb auf Müllen.

Erstlich siedet man das Tuch in Alaun / darnach nimmt man ein wenig blau-gesottene Presillen / und ein klein wenig rothe / schüttet die rothe unter die blaue mit warmen Wasser / und zeucht das Tuch dadurch / so wird es Silber-farb / thut man noch ein wenig rothe Presillen darzu / so werden sie Pfirsing-Blüh-farb.

Leber-farb auf Müllen zu färben.

Man nimmt auf ein Tuch 4. Pfund Roth / und macht / daß einem gedüncket / es habe die Röthe gantz an sich gezogen / und spühlet es rein / darnach nimmt man 4. Loth Gummi / und 2. Pfund Vitrioli, anderthalb Pfund gestossenen Gallus / thut es unter die Meisterey / und lässt es sieden / dann thut man das Tuch darein / lässet es über den Limmel lauffen / bis es genug ist / darnach spühlet man es aus.

Schön Feuer-roth auf Müllen zu färben.

So nimm Presilgen / siede die mit warmen Wasser / als vor gesotten ist / und nimm darnach anderhalb Loth Zinnober / der wohl gerieben seye / und nehme den unter die Presilgen / und lasse es sieden / als lange man Fische siedet / nimm dann 1. Loth Alaun / und 1. Pfund Presilgen / zu 6. Pfund Wasser oder 4. Maasen / und wann es gesotten hat / so seyhe die Farbe durch ein Sieb / und stosse die Wollen oder Garn also heiß darein / lasse die Farbe in die Wolle sieden / hencke es dann auf / und lasse es trocknen / so ist es schön Feuer-roth gefärbet.

Eine andere Feuer-Farb auf Müllen.

Erstlich siedet man das Tuch zwey Stunden in dem Alaun / darnach machet man es hoch-gelb / und zeucht es durch die Presill / so kan man es so hoch machen / als man will.

Aus den blauen Scheer-Haaren / die aus der Weyd gefärbet seynd / wiederum schön blau zu färben.

Will man wiederum schön blau färben aus den blauen Scheer-Haaren / die aus der Weyde gefärbet seynd / so muß man eine Lauge von guten Buchen-Aschen machen / darnach zwey Pfund Hef-Aschen darein thun / und aufsieden lassen / darnach nimmt man 1. Pfund Kalch / und geusst die Laugen daran / lässet es lauter werden / und biß an den dritten Tage stehen / dann muß man das Lautere oben herab in den Kessel abseyhen / daß der Kessel voll seye / doch nicht trocken / darnach thut man die Haar in den Kessel / siedet sie wohl / biß sie zergehen / und thut ein Viertels-Pfund Alaun darzu in den Kessel / wann es wohl gesotten ist / und die Haare zu Wasser worden / so schüttet man es in eine Standen / und decket es warm zu / thut darein ein halb Pfund gebrannten Weinstein / und ein Viertels-Pfund Vitriol / eine Gauffen voll Grisch von lauter Fessen / und rühret sie wohl mit einem Stecken / decket sie

warm zu/ sehet Morgens oder den andern Tage darzu/ hänget einen Faden darein/ zu sehen/ ob er blau wird/ so ist es recht/ alsdann hänget man das Tuch oder Garn darein/ biß es blau wird.

Will man es grün haben/ so zeucht man es durch eine frische Gilbe.

Wüllenes Garn oder weiß Wüllenes Tuch allerley Farben zu färben/ also/ daß man es nicht darff im Alaun sieden.

Erstlich nimm zu 2. Pfund Wollen oder Garn zwey Maaß Grisch/ und thue darein 1. Loth Weyd-Aschen/ 1. Loth Weinstein/ und 2. Loth Alaun/ lasse es einmal oder zwey auffsieden/ und darnach lohe werden/ lege das Garn oder Tuch hinein/ und laß es Tag und Nacht darinnen liegen/ alsdann zeuch es durch ein frisches Wasser/ laß trocknen/ und färbe es nach deinem Gefallen/ das hält/ und gehet nicht ab.

Brasilien- oder Holtz-Schwartz auf 26. Pfund.

Nimm vier/ drey/ oder anderthalb Pfund gut Ungarisch Kupffer-Wasser/ und drey/ zwey oder anderthalb Pfund weissen Weinstein/ stosse ihn klein/ und schütte ihn in Wasser/ lasse es an den Sud kommen/ hernach thue das Tuch hinein/ haspele es etlichmalen auf und nieder/ laß es anderthalb Stunde kochen/ und haspele es wieder drey- oder viermalen auf und nieder/ winde es hernach auf/ und kühle es aus/ gieß die Beitze weg/ lasse den Kessel rein waschen/ und fülle ihn wieder. Etliche lassen das Tuch spühlen/ etliche aber unterlassen es/ fülle alsdann den Kessel mit Wasser/ thue acht/ sechs/ oder 5. Pfund braun Presilgen-Holtz in das Wasser/ laß es anderthalb Stunde kochen/ daß es die Farbe wohl gehen lasse/ haspele hernach das Tuch etlichmal aus und ein/ laß es zwey Stund kochen/ haspele es wieder ein/ und alsdann kühle es aus.

Etliche meistern hernach das Tuch also: Mache eine Lauge von einer Handvoll Weyd-Aschen/ kläre sie ab/ und gieß es in die Farbe/ weiln das Tuch abkühlet.

Andere aber nehmen ein wenig Potaschen; wiederum andere giessen ein oder zwey paar Kannen Kammer-Lauge in die Farbe/ weilen das Tuch abkühlet; aus dieser Musterung haspele vier- oder sechsmalen das Tuch aus und ein/ laß es darmit gut seyn/ und spühle es darnach rein.

NB. Es setzen auch etliche an statt des Meisters 1. oder 2. Pfund Röthe auf ein Tuch/ nachdem es starck und lang ist.

Rausch-schwartz.

Nimm Rausch/ (welches ein Kräutlein/ so in den Heyden/ nahe an der Erden/ dichte auf einem Tisch-breiten Raum/ und fast eines Fingers lang/ auch meist aus einer Wurtzel gewachsen/ zusammen hänget) etwan zu einem Tuch einen halben Scheffel/ trockne es ab/ drisch es/ daß es weich wird/ und koche es eine Stunde oder länger im Wasser/ thue darnach die

Blätter

Blätter weg/ und behalte die Suppe/ darein thue ein gut Theil Elstene Barcken oder Rinden / Eichene Säg-Spähne / oder nur von Eichen-Holtz gehauen/ etwas Schleiff / und eine Handvoll Feyl-Spähne / laß alles miteinander eine halbe Stunde kochen/ thue darein Parchend / Leinen oder Tuch/ laß es noch eine halbe Stunde kochen/ und kühle es wieder aus; so aber die Farbe noch zu bleich wäre / must du es wieder hinein thun / bis so lange es schwartz genug ist / zuletzt giesse eine Kanne Kammer-Lauge darzu / so ist sie beständig.

Schwartz auf Vierdrath/ Sartinißki oder andere Wüllene Zeuge.

Nimm einen Kessel / so zwey paar Kannen Wasser hält / jedoch / daß der Kessel oben zwey Hände hoch ohne Wasser bleibe / und lasse es siedend werden / darnach thue eine Handvoll Elstene Barcke hinein / zwey Gespen Nuß-Pulster/ oder grüne Nuß-Schelffen / und laß es drey Viertel-Stunden bey einem Kochen bleiben. Ferner nimm zwey Pfund Gallus/ und weiche ihn in zwey Quart sauern Bier-Eßig/ laß es zusammen wohl beitzen/ alsdann gieß es miteinander in den Kessel / und laß es eine halbe Viertel-Stunde kochen. Wann du es probieren willst / ob die Farbe recht seye / so stosse ein weisses Höltzlein darein / hafftet sie wohl an/ so thue alsbalden den Zeug hinein / ziehe ihn fein um / und laß ihn eine Stunde kochen / darauf thue 2. Pfund Kupffer-Wasser darzu/ laß es noch eine Viertel-Stunde kochen/ und ziehe ihn stets um/ damit er nicht flecke/ hernach kühle ihn aus/ und hänge ihn auf; Nimm ferner ein halb Pfund Weinstein/ brenne ihn in einem Dopff zu Pulver / schütte ihn in die Farb / thue den Zeug hinein / ziehe ihn etwan viermalen herum/ und kühle ihn so fort wieder aus/ solches wiederhole zwey- oder dreymalen/ daß du ihn hinein thust/ und bald wieder heraus/ dernach wasche einen Zippel darvon im kalten Wasser/ und reibe die Farbe wohl aus/ so wirst du bald sehen/ ob es schwartz genug ist/ wo nicht/ so thue es wieder hinein/ biß du merckest/ daß es genug seye/ alsdann kühle es aus/ und wasche es.

NB. Dieser Satz ist zu einem schmahlen Tuch auch starck genug.

Schwartz auf Müllen.

So du schwartz färben willst/ so siede es zuvor in Alaun und Weinstein/ und nimm zu einem Tuch 2. Loth Alaun / und 2. Loth Weinstein / siede es 2. Stunden lang/ und wann du es schwartz wilt machen / so nimm auf ein Tuch 1. Pfund Gallus / und laß es zwey Stund sieden / mit samt dem Tuch / darnach nimm 5. Pfund Kupffer-Wasser / alsdann mache es schwartz / und lasse es zwey Stunde sieden.

Ein anderes Schwartz auf Müllen.

Fülle den Kessel mit fliessendem Wasser / und nimm zu einem jeden Kesselvoll Wasser/ da fünff oder sechs Zubervoll Wasser eingehen / ein Metzen drey oder vier voll Erlen-Rinden/ und laß eine Stunde sieden/ darnach thue

zwey

zwey Beckvoll Schlieff darein/ und ein halb Pfund Kupffer-Wasser/ laß noch eine halbe Stunde aussieden/ darnach thue es ein/ und färbe es.

Sammet und Seiden/ samt allerley Zeug/ auf Wüllen und Leinen/ aus einer Farbe schön Brand-schwartz zu färben.

Du sollst den Sammet oder Zeug fein starck auf eine Wellen winden/ und auf beyden Enden fein zustechen mit einer Nadel/ darnach laß es eine halbe Stunde im heissen Wasser sieden/ thue es hernach heraus/ und laß es vertrieffen/ thue es wieder von der Wellen herab/ leere den Kessel aus/ und fülle ihn mit frischem Wasser wieder/ darnach sollst du nehmen auf ein Stück/ das 20. Elen hält/ einen halben Vierling Gallus/ mehr einen halben Vierling Geschmack/ und lasse es sieden anderthalb Stunden/ darnach decke den Kessel zu/ und laß ihn über Nacht darinnen liegen/ zu Morgens thue das Stück heraus/ und leere den Kessel aus/ darnach thue folgende alle miteinander hinein/ wie folget: 4. Loth Grapa, 4. Loth Kupffer-Wasser/ Palo de campache, eine Handvoll Absetzlicht/ eine Handvoll Erlen-Rinden/ anderthalb Loth Arsenicum, 1. Loth Antimonium, 1. Loth Sirup/ und thue das Stuck hinein/ und laß ein wenig auffsieden/ kühle es je ein wenig aus/ als wie du sonsten pflegest/ Wüllen zu färben/ so wird es schwartz/ es sey gleich was es wolle.

Aschen-Farb auf Wüllen.

Wilt du Aschen-farb Tuch machen auf Wüllen/ so reibe auf 20. Elen breit Tuch 1. Pfund Gallus/ 1. Pfund Kupffer-Wasser/ und einen halben Vierling Alaun/ und siede das Tuch zum ersten in Alaun/ darnach ziehe es durch den Gallus/ und durch Kupffer-Wasser/ biß es genug ist/ darnach spühle es.

Silber-farb/ so blaulicht ist/ auf 1. Pfund Wüllen.

Nimm Alaun/ Weinstein und Gallus/ jedes 1. Loth/ stosse alles klein/ laß es an den Sud kommen/ nimm den Schaum weg/ und laß darinnen die Wollen anderthalb Stund kochen/ kühle sie alsdann aus/ gieß die Beitze weg/ und spühle sie rein.

Darnach siede ein halb Loth Blau-Holtz ab/ rühre die Wolle um/ und gib Achtung/ daß sie nicht zu blau werde/ solle sie aber blauer seyn/ so lasse sie kochen/ und meistere sie mit Kammer-Laugen.

Silber-Farbe/ so röthlich/ auf 1. Pfund.

Beitze das Wüllen/ wie vorgemeldet/ und färbe es mit einem halben Loth Roth-Holtz aus/ meistere es mit Kammer-Laugen/ oder einem Loth Pot-Aschen/ so ist es beständig.

Silber-Farb/ so etwas dunckler.

Gieß alte schwartze Farbe in den Kessel/ laß sie warm werden/ thue das Wüllen/ nach vorgesagter Beitze/ in den Kessel/ und laß es ein wenig auffsieden/ so ist es geschehen.

Silber-

Silber-Farb auf 22. Pfund Wüllen.

Beitze es mit einem Pfund Alaun/ und einem halben Pfund Weinstein/ thue den Schaum weg / haspele das Tuch ein / laß es eine Stunde kochen / haspele und kühle es aus. Hernach siede ein halb Pfund Blau-Holtz ab / fülle den Kessel mit Wasser / gieß die Farbe darzu / und wann sie anhebet zu sieden / so haspele sehr schnell das Tuch ohne Unterlaß aus und ein/ und siehe wohl zu/ daß der Lummel-Baum fein rein seye ; wo du dieses versiehest / so ist das Tuch sehr fleckicht / die Farbe aber zeiget dir der Augenschein. Zum Leinen gebrauche auch ein halb Pfund Grünspan.

Silber-Farb auf 33. Pfund.

Beitze es mit drey Viertels-Pfund Alaun / und drey Viertels-Pfund Weinstein/ gieß die Beitze weg / und färbe es mit einem Pfund Blau-Holtz oder Braun-Holtz aus.

Von der weissen Farbe.

Es ist bekandt/ daß die Erde/ so man im Walcken gebrauchet/die Tücher weisser machet/ und sehr nutzlich von denen Zeugmachern auf folgende Weise gebrauchet wird. Sie schaben Seiffen gar klein/ zerreiben die im warmen Wasser/ also/ daß sie gantz zerfliesset und dünne wird/ darein duncken sie die gekämmte Wolle / winden dieselbige hierauf mit einer hierzu verfertigten Wrangen aus/ so wird sie weisser. So man aber keine Wrangen hat/ kan man es mit zwey Stücken also machen: Schlage die Wolle über die Stöcker/ und verdrehe die Enden in der Wolle / so wird die Wolle sich rein auswinden ; darnach hänge sie auf Leinen an die Sonne / so wird sie schön weiß. Wann aber der Schatten darzu kommt/ must du sie wegnehmen / dann derselbe feuchtet/ und die Wolle bleibt nicht so klar.

Seiden und Wüllen weiß zu schwefeln.

Nimm ein hoch Faß oder Kasten/ bohre drein zwey Löcher/ daß dadurch ein Stock gestecket werden kan/ hänge darauf Seiden oder Wüllen/ seyhe es in einen Scherben oder Topffe/ thue gestoßnen und angezündeten Schwefel hinein auf einen Stein / mache wohl zu / daß der Dampff nicht aus kan / es muß aber das Seiden- oder Wüllene ein wenig gefeuchtet seyn. Damit es aber nicht fleckigt werde / ist vonnöthen/ daß es zuweilen umgedrehet werde/ sonsten nimmt es auf dem Stock keine Farbe an.

Wüllen/ Say oder Faden/ Garn/ Leibfarb.

Nimm und lecke von einer Handvoll Buchener Aschen eine scharffe Lauge/ zweymalen gelecket/ 2. Eymer voll. Nimm dann die Helffte / nemlich einen Eymer voll Lauge / thue darein ein Pf. Potasche / und lasse die Lauge heiß werden in einem meßingen Kessele / und wann die Potasche zergangen ist / rühre es durcheinander mit dem Stecken / und flachte mit einem Spahn die Kohlen oben rein ab/ thue dann ein Pfund schöne Flocken von Krapp-rothen

Gewand darzu hinein / hänge es über das Feuer / laß eine Hand breit einsieden/ rühre es mit einem höltzernen Spatel um / laß wieder eine Hand breit einsieden/alsdann fülle mit der übrigen siedheissen Lauge wieder nach/doch daß es allezeit im Sieden bleibet / und immer umgerühret / und fülle sie mit der Lauge eine gute Stunde nach / alsdann nimm alten Urin / und schaume den erstlich rein/ und fülle darmit allezeit nach/ in die 3. Stunden / und wann die vorüber seynd / so nimm ein Wüllen Garn/ und halte das darein/ und streiffe es durch die Finger / und siehe/ ob auch noch Haar daran hangen/ und dann so nimm ein halb Loth gestoßnen Gurckuminen/ und thue die darein/ rühre es mit dem Stecken um / und fülle es mit dem Garn / ob es nach deinem Sinn in das Rothe kommet; alsdann so nimm/ wann du willst schön Orangien färben / so geuß der Farbe die Helffte in ein ander Gefäß / und stecke darein die gelbe Sachen/ so mit Waner oder Scharte gefärbet seynd/ in die übrige Farbe stecke weisse Sachen / doch müssen sie nicht gealauniret seyn / und decke sie dicht zu / daß kein Frahm darauf kommet / biß es kalt ist / darnach nimm 2. Eymer fliessend Wasser / thue sie in einen Zuber / und spühle beyderley Farben darinn aus / laß treugen und pressen / spühle sie sodann im fliessenden Wasser gäntzlich aus. Wann du aber wilt schön Leibfarb haben/ so hänge den Kessel / so von Meßing seyn muß / wieder über das Feuer / und lasse sie vor den Sude kommen/ stecke das/ so du Leibfarb haben willst/ darein/ biß es kalt ist/ spühle es dann in demselben Wasser / da du das vorige eingespühlet hast. Du must es aber in Acht nehmen / daß du die Orange-Farb nicht zu der Leibfarben Farbe giessest.

Wann du dann noch andere oder leichtere Orangien Farbe haben wilst/ so hänge es wieder über das Feuer/und stecke darein die Sache / so zuvor gelb ist/ biß es kalt ist/ hernach ausgespühlet wie das Leibfarbe/ und getrocknet.

Wilt du dann noch leichter Leibfarb haben/ so lasse die Farbe wieder vor die Sode kommen / und stecke deine weisse Sachen darunter hinein / wie zuvor/ und spühle es aus; Also mache es auch/ so du liechter Gold-gelb haben willst. Das Wasser aber / darinnen du gespühlet hast / laß eine Hand-tief versieden/ und thue darein soviel Alaun als ein Tauben-Ey groß/ stecke dann deine Sachen/ so du zuvor gelb oder blau gemachet hast / darein / biß es kalt ist/ spühle es alsdann aus.

Hast du dann mehr Couleur zu färben/ so mache es/wie zuvor gesagt ist.

Carmesin auf 2. Loth Wüllen Garn.

Nimm 1. Untzen rothen Alaun gestossen / 2. Untzen weissen Weinstein gestossen/ 4. Untzen gelb Erbsen gestossen/ 2. Untzen Silber-Schaum / 5. Untzen Stärck-Wasser/ darzu zwey Eymer Wasser/ und laß fünff viertel Stunden kochen/ darnach ausgewaschen in fliessenden Wasser / und den Kessel mit Sand ausgescheuret/ und noch einmalen diese nachfolgende Species in den

Kessel

Kessel gethan / nemlichen / 2. Untzen weissen Weinstein / auch 2. Eymer Wasser / 2. Untzen weissen Ambdan, in wenig Wasser gethan / daß er zergehe / Ambdan puto Arsenicum, 2. Untzen Cochenillen auch darein gethan / das muß erst auskochen untereinander / alsdenn eine Untz Scheidwasser darein gethan / und lassen kochen / so lange / daß es die Couleur hat.

Wüllen Garn roth zu färben.

Nimm Weinstein und Alaun / siede das Garn eine Stunde darinn / lasse es abtropffen / darnach nimm Fernabock / oder Marin-Holtz / und darunter vor 2. Kreutzer rothen Kugel-Lack / laß untereinander sieden / und wann es gesotten hat / nimm den Faum oder Schaum darvon ab / und thue das Garn darein / laß eine halbe Stunde darinn liegen / darnach nimm es heraus / und wasch aus.

Roth auf eine andere Weise.

Auf 5. Pfund Garn einen Vierling Weinstein und ein viertel Pf. Alaun genommen / das Garn eine Stunde darinn gesotten / darnach nimm ein Pf. gute Röthe / und 2. Stund eingeweicht / lasse das Wasser warm werden / biß du nicht mehr eine Hand darinnen leiden kanst / und thue die Röthe darein und das Garn / lasse es fein allgemach auffieden / und das Garn herum gefleuhet / biß es roth genug ist.

Roth auf eine andere Weise.

Auf ein Pfund Garn / ein viertel rothe Presill / den dritten Theil Stein-Alaun / halb Laugen und halb Wasser / lasse den dritten Theil einsieden / thue das Garn darein / und laß sieden biß roth genug ist.

Scharlach-roth.

Nimm 6. Loth rein gepulvert Presill-Holtz / 2. Maaß scharffen Eßig / lasse es eine Nacht darinn stehen / geuß 3. Maaß Wasser daran / laß den dritten Theil einsieden / thue hinzu geriebenen Stein-Alaun ein halb Pfund / seyhe es darmit.

Feuer-farb Wüllen.

Nimm gestoßne gelbe Presill / laß sie in Wasser so lange sieden / biß der dritte Theil eingesotten / lasse das Garn darinnen sieden / es wird ein schöne Farbe bekommen / aber alles Wüllen muß zuvor in Alaun gesotten werden / sonsten nimmt es keine Farbe recht an.

CAPUT II.

Strümpff auf allerley Art zu färben.

Schön roth auf ein paar Strümpffe.

Nimm einer Welschen Nuß groß Alaun / zerstosse dieselbe / und beitze darinn die Strümpffe eine Stunde lang / kühle sie hernach aus / spühle sie rein / und giesse die Beitze hinweg. Etliche gebrauchen auch

weissen Weinstein darzu / nach diesen weiche 4. Loth Kray/ oder 4. Loth Röthe in Laugen oder Wasser/ thue eine halbe Handvoll zerklopffte Erbsen darzu/ und färbe sie darmit/ doch also/ daß es zuvor an Sud komme/ giebe nothdürfftig Feuer / stecke die Strümpffe ohne Unterlaß aus und ein / und giebe Achtung/ daß sie nicht zu bräunlicht werden/ und lasse sie darnach spühlen / sie können in einer halben Stunde gefärbet seyn. Solle die Farbe standhafft werden/ so giesse gar ein wenig Scheidwasser auf die letzt in die Farbe/ tauche sie ein wenig ein / und bald wieder aus / so ist es geschehen. So du aber an statt des gemeinen Wassers ein gutes Kleyen-Wasser gebraucheſt / so wird die Farbe schöner.

Strümpffe schön Meer-grün zu färben.

Thue vor einen Groschen Grünspan in warmes Wasser / und mache ihn gantz dünne/ lege die Strümpff eine Nacht darein/ und lasse sie am Tage trocken werden / siede hernach 4. Loth gelbe Spähne ab / thue zu der Suppen 1. Loth Grünspan / und lasse die Strümpffe eine Stund lang darinnen kochen/ und hernach auskühlen. Siede alsdann noch 4. Loth gelbe Spähne ab / und thue in die Farb-Suppe ein halb Loth Grünspan / mache ihn gantz dünne/ thue etwas geriebene Kreiden darzu/ färbe sie darmit aus/ und kühle sie nach einer viertel Stund ab.

Grüne Strümpffe.

Siede Scharte in Lauge ab / wirff das Kraut weg / thue in die Farbe vor einen Groschen zerriebenen Grünspan / siede die Strümpffe darinn eine Stunde/ und kühle sie aus.

Auf andere Art.

Thue Grünspan in scharff warm Wasser / und rühre es wohl um / lege eine Nacht die Strümpffe darein / und lasse sie alsdann trocken werden / siede etwas blau Holtz ab/ giesse die Farbe in einen Kessel/ lege die Strümpff darein / hebe sie zuweilen im Sieden aus und ein/ biß daß sie liecht Himmelblau werden / dann kühle sie aus. Nimm von abgesottener Scharte die Farbe / thue Grünspan darzu / und eine Handvoll geriebene Kreiden / und färbe sie darmit aus.

Noch auff eine andere Art.

Beitze die Strümpff den Tag zuvor mit einer Welschen Nuß groß Alaun/ und lasse sie hernach trocken werden / siede gelbe Presillgen ab / thue darzu etwas Grünspan/ und färbe sie darmit aus.

Haar-Farbe auf ein paar Strümpf.

Lege ein Loth Potasche in warm Waſer/ und lasse es zerschmeltzen/ weiche in diese Lauge über Nacht die Strümpf/ siede 8. Loth gelb Holtz ab/ giesse die Suppe darvon/ und lege ein Loth Potaschen hinein/ lasse die Strümpf eine Viertel-Stund kochen / und kühle sie aus. Koche alsdann 4. Loth

braun

braun Holtz/ und 4. Loth roth Holtz ab/ giesse die Suppe darvon zur Farbe/ und färbe sie darmit aus. Letztens meistere sie mit einer Laugen von Potaschen; wilt du sie dunckler haben/ so thue in die Farbe 1. Loth Gallus und anderthalb Loth Kupfferwasser.

Auf eine andere Art.

Nimm eine gute Hand-voll gelbe Rinde vom wilden Aepffel-Baum/ und koche sie ab/ nimm darvon die Farbe/ und thue 1. Loth Grünspan darzu/ item/ giesse auch die abgesottene Farbe von einem Loth Fernabock mit unter/ und wann du darmit färben wilst/ so weiche die Strümpf in Lauge von einem Loth Potaschen gemachet/ und färbe alsdann fort/ wie du weist.

Kirsch braun auf ein paar Strümpf.

Beitze dieselbe eine Stund mit 2. Loth Alaun/ und lasse sie spühlen/ koche ein Viertel-Pfund roth Holtz in Laugen wohl ab/ färbe sie darinn eine Stunde/ und kühle sie aus. Zum Nachsatz nimm zwey Loth gestossenen Gallus/ und zwey Loth Schwedisch Kupffer-Wasser/ und färbe sie darmit aus.

Purpur-roth aus Fernabock auf Strümpfe.

Zerstosse ein Loth Alaun/ und lasse ihn in warmen Wasser zerschmeltzen/ lege die Strümpf über Nacht darein/ und mache sie wieder trocken. Siede 2. Loth roth Holtz ab/ seyhe es ab/ und färbe darmit die Strümpf aus. Folgends mache von 2. Quintlein Potaschen eine Lauge/ ziehe sie etlichmahl hindurch/ so ist sie beständig.

Wüllene Strümpfe roth zu färben.

Wann du wüllene Strümpf roth färben wilst/ so mache sie zuvor gelb/ und trockne sie ab/ darnach nimm 2. Handvoll Röthe auf ein paar Strümpf/ und geuß ein wenig Grisch daran/ und laß einen Wall auffsieden/ und stosse die Strümpf darein/ und laß eine Weile darinn liegen/ so werden sie schön roth/ und gehet nicht ab.

Man mag es auch aus der Presill also machen: Erstlichen röthe sie ein wenig aus der guten Röthe/ und zeuchs hernach durch die gute Presill.

Auch kan man dergestalt Leibfarb machen/ wann sie geröthet seynd; als/ wann du sie durch die Presill ziehen wilst/ so mache eine Laugen/ und schütte das Lautere darvon in die Presill/ und nimm ein wenig Spanische Fliegen/ und so viel Armenipolum, und thue es alles zusammen in die Presill/ und thue die Strümpf darein/ und laß darinn biß sie hoch genug werden; wann du es aber braun haben wilst/ so zeuch es durch die blaue Farbe.

Wüllene Strümpf braun zu färben.

Nimm auf ein paar Strümpf 2. Loth Alaun/ und siede die Strümpf darinn eine halbe Stund/ darnach spühle sie aus/ und laß vertrieffen/ sodann ziehe sie durch die blaue Farb/ und durch eine gute Presill/ hänge sie auf/ sind sie nicht braun genug/ so zeuch sie also naß durch eine Laugen.

CAPUT III.

Von Trip-Sammet zu färben.

Schwartze Farbe / welche offtmahls gebrauchet und wohl gerathen ist.

Nimm lauter Wasser im Kessel/ und nimm auf 10. Stuck Trip drittthalb Pfund Türckischen Gallus/ anderthalb Pfund braun Holtz/ und laß miteinander wohl sieden / und thue den Trip darein/ und lasse sie zwey Stunden wohl sieden/ und eine Nacht darinnen liegen/ auf den Morgen thue sie heraus/ hast du alte Farb / so giesse sie zu dem Gallus / thue zwey Pfund Kupffer-Wasser darein / und lasse den Kessel wohl auffsieden/ thue den Trip darein/ lasse sie zwey Stunden sieden/ eine Nacht darinnen liegen/ und spühle sie aus / und lasse sie gar wohl und fein trocken werden / am Kachel-Ofen ist es am besten/ reibe sie mit dem Steine/ und bürste sie wohl aus/ mache es noch einmal also wie oben / aber die Farbe alle aus dem Kessel gegossen / thue wieder frisch Wasser in den Kessel / und behalte die alte Farb/ daß man mit nachgiesse / wie oben bemeldet / und wann die Stücke trocken sind / so reibe und bürste sie aus / wie das erstemahlen / mache die Eisen heiß und glühend/ senge sie ab / bürste sie aus / und färbe sie noch einmahl/ nimm alsdann wieder frisch Wasser/ dritthalb Pfund Türckischen Gallus/ anderthalb Pfund Braun-Holtz / und färbe wie das erstemal / darnach bürste sie aus/ so seynd sie schwartz genug. Wilst du sie aber gar schön haben/ so nimm einen Kessel voll lauteres Wasser / thue darein calcinirten Vitriol ein halb Pfund / Weinstein ein Pfund / und eine Stunde darinnen gesotten / und wieder ausgespühlet / auch wieder frisch Wasser in den Kessel gethan / und nimm auf ein Stuck von 12. Elen ein halb Pfund Braun-Holtz / lasse es eine Stund oder halbe darmit sieden / wilt du sie noch schöner haben / so färbe sie einmahl durch die Rausch-Farbe.

Allhier folget die Rausch-Farbe.

Nimm Erlen Rinden/ Gallus daraus gegallet/ thue es 3. Stunden zur Schwärtze in die Gallus-Suppen / nimm Schlieff und Rausch / lasse sie 2. Stunden darinnen sieden / zum letzten nimm Kupffer-Wasser in den Kessel/ und lasse sie eine Nacht darinnen liegen/ und alsdann hernach ausgespühlet.

Strahl-grünen Trip beständig zu färben auf ein Stuck/ so 15. Elen hält.

Nimm drey Viertel Pfund Alaun/ ein halb Pfund Weinstein / thue 4. Loth gebrannten Vitriol darein / und eine halbe Stund rein abgesotten/ Trip oder andere Waaren/ nach dem Absieden/ durch ein frisch Wasser gezogen / und zu dem Blauen gethan / wieder trocken werden lassen / alsdann den Alaun-Sud hinweg geschlagen.

Folget das Blauen.

Man muß den Trip oder andere Waaren aus dem Weyd blauen/ daß sie auch zu Stahl oder doppel Stahl-grün/ hoch-blau gefärbet werden/ nach dem Blauen auch wieder rein gespühlet in der Gilbe / und trocken werden lassen.

Folget das Gilben.

Nimm 8. Pf. Schart/ sperr ihn in einen Kessel mit einem Reiff/ darmit der Schart nicht in die Höhe steigt / laß es eine halbe Stund sieden / und wann ihr gilben wollet / müst ihr zu der Gilben brauchen / zwey Kannen scharffer Laugen/ 1. Loth gelben Schwefel/anderthalb Loth Grünspan; daraus gilbet einmal / alsdann heraus gethan und gekühlet / so wird es schön Stahl-grün. Ihr könnet den Trip auf Bley-farb-Art grün machen/ einen immer höher als den andern/ diese haben auch einen Bestand/ wann ihr aber aus dem Braun-Holtz Bestallung krieget und blauet / so kommet ihr leichter darauf/ der Bestand aber ist nicht so gut.

Viol-braunen Trip beständig zu färben auf ein Stuck von 15. Elen.

Nimm ein Vierling Alaun / ein halb Pf. Weinstein / 1. Loth Salmiac/ diese Dinge zwey Stunden allgemach angesotten / letzlichen / nach dem Sieden/ im frischen Wasser trocken zur Blaue werden lassen.

Folget das Blöben oder Blau-färben.

Aus dem Weyde oder Indig werden sie beständig / machet sie satt blau/ nach dem Blöben spühlet sie rein/ und lasset es wieder trocken werden.

Folget das Viol-Bräunen.

Siedet ein Pfund Fernebock-Brefilien in einem grossen Hafen ab/ und brauchet den abgesottenen Fernebock also / nehmet ein rein Stützlein oder Schäuffelein/ theilet den abgesottenen Fernebock in 4. Theil/ den ersten vorn/ daß ihr den Trip darinnen naß machen könnet / alsdann vermenget ein Quintlein Salpeter / ein Quintlein Salmiac zerstossen darunter / den Trip gleich aufgezogen und angetrieben/ wieder trocken werden lassen; zu dem andern Satz oder Theil von dem abgesottenen Fernebock thue ein halb Loth zerstossenen Gallus/ ziehe ihn wieder heraus/ und laß ihn also wieder trocken werden biß zum Ende; den dritten Satz setze zu / daß sie durch schön Viol gefallen; zum letzten Satz brauche eine scharffe Laugen / und 1. Quintlein gebrannten Alaun / so werden sie schön gläntzend. Ihr könnet sie aus dem Braun-Holtz auch machen / thue ein Viertel-Pfund Fernebock mit darunter / zu 4. oder 5. Züge / zwey Züge Gallus / so werden sie auch schön / aber nicht so beständig / auch könnt ihr sie aus dem Indig und Braun-Holtz Bestallung machen / letzlichen mit dem Fernebock abgebrannt / denn es auf mancherley Weise zu machen.

Purpur-farben Trip beständig zu färben.

Dieser Trip / so Purpur-farb werden soll / muß schön weiß seyn / so wird er desto gläntzender.

Die Blöbe.

Er muß erstlichen Himmel-hoch aus dem Weyd oder Jndig geblöbet seyn / nach dem Blöben rein Roth / darnach muß man ihn wieder trocken werden lassen.

Folget das Bräunen.

Ein halb Pf. Fernebock abgesotten / und also in vier Theile gemachet / wie bey dem Violbraun vermeldet / thue man einen Zug um den andern in ein Farb-Stützlein; zum ersten nehme man 1. Quint Salpeter / 1. Quint Salmiac zerstossen; zum andern Zug ein halb Loth zerstossenen Gallus / ein Loth Paris Roth; zum dritten Zug ein halb Loth Gallus / 1. Quint Salpeter / 1. Quint Alaun / ein halb Loth gebrannten Weinstein; zum vierdten Zug ein halb Loth Gallus zerstossen / ein halb Loth Gurgumi / und ein Maas-Kanne scharffer Laugen / sie werden schön. Die Braune kan man aus den Scheer-Haaren beständig machen / imgleichen auch aus dem Braun-Holtz / ist aber nicht so beständig.

Den Jndig auf Laugen im Kessel beständig mit der Prorentischen Plöbe auf Trip / Seiden / wollene und leinene Waaren zu præpariren.

Erstlichen / sollet ihr diese Plöbe vor euch nehmen / und die Stücke / Waaren oder Garn / wie ihr zu einer jeden Farbe berichtet werdet. Was hohe Farben seynd / die müssen zu dunckeln Farben / im Weinstein und Vitriol erstlich abgeleeret werden; und zu liechten Farben in Alaun und Weinstein / neben jeder Kläre / seine Spetzerey haben / auf daß ihr jede Farbe recht probiret / brauchet in einen Kessel voll Wasser / 3. Pf. Braun-Holtz / in einem Säcklein / eine halbe Stund rein abgesotten / nach dem Absieden thut den Sack aus dem Kessel (und lasset die Farben wieder trocknen) ein wenig / daß ihr kaum eine Hand darinn leiden könnet / und lassets also kühlen / hernach so brauchet den Aschen und Jndig / wie ihr in der ersten Bestallung / von Anfang bis zum Ende / mit seinen Remedien und Spetzereyen berichtet seyd.

Folgends verfahret also:

Wann die Blöben 20. Stunden gestanden / daß der Jndig zu seinen Kräfften kommen ist / auch wann ihr anfanget zu blöben / was hohe Farben seynd / die sollet ihr erstlichen heraus blöben / die niedrigen Farben aber letzlichen; im Anfang ist in den niedrigsten / wie vor gemeldet / zu verfahren: wann ihr eine halbe Stund geblöbet habt / so müsset ihrs darauf wieder eine Stunde ruhen lassen / bis zum Ende des Austreibens. Wird die Laugen

der

der Farben zu schwach / so folget dem Verstande / daß ihr dieselbige ein wenig schärffen und verbessern möget.

Die Prorentische Blöbe unter den Weyd zu bringen / auf Trip / Seiden / wöllene und leinene Waaren / wie man solche præpariren und zur Blöbe befördern solle.

In der Weyd-Bestellung habt ihr den Bericht / daß ihr drey Wasser haben müsset. So folget jetzo nun die Prorentische Blöbe / darunter ich Weyd und Indig brauchen wolte; Zu dem ersten Wasser dörfft ihr kein Braun-Holtz nehmen / dann ihr müst eure Gedancken nehmen / wie der Weyd auf die Lauge kommt. Zu dem andern Wasser aber nimm ein Pf. Braun-Holtz / in einem Säcklein abgesotten / es darff aber keine Kleyen mit im Wasser seyn. Zum dritten Wasser brauchet 2. Pf. Braun-Holtz / habt ihr hohe Farbe / könnt ihr es nehmen / so füllet die Farbe im ersten Blöben desto höher an; also seyd ihr mit der Arbeit zu der Bestallung berichtet; belangend die Waare / muß solche erstlich seinen Sud und Kläre haben / wie ihr in der andern Bestallung berichtet worden / fället aber auch ein Mangel vor / so seyd ihr in der ersten Weyd-Bestallung berichtet / demselben vorzukommen.

Aschen-farben Trip beständig zu machen auf 15. Elen.

Erstlichen ein Himmel-hoch aus dem Weyd und Indig geblöbet / nach dem Blöben rein gespühlet / und trocken werden lassen / folget das Schwärtzen; Nimm 8. Loth zerstossenen Gallus / 1. Quint gebrannten Alaun / ein halb Pf. Vitriol; diese Farben gesotten / und den Trip eine halbe Stunde gleich dardurch gezogen / rein gespühlet / und wieder trocken werden lassen. Wann sie dich fein blaulicht duncket / so brauche zu einem Sud noch 6. Loth Fernebock / zuvor in einem Topff abgesotten / und thue ins Wasser drey Kannen scharffe Laugen / 1. Loth Stein-Saltz oder Sal gemmæ, da werden sie schön Aschen-farb daraus. Ihr könnet sie wohl lauter aus dem Gallus machen / neben seinen Speciebus, sie werden aber nicht gläntzen wie aus den Præben und Weyde oder Indig aus dem Kessel. Hernach brauchet man 8. Loth Schmack / 12. Loth Vitriol / 6. Loth Breßlauische Röthe / 6. Loth Saltz / 1. Loth gebrannten Alaun / aber die erste Aschen-Farbe ist die schönste und beständigste. Dieser Unterricht ist einem nach seinem Gutduncken und Willen vorgesetzet.

Wie man Polnisch-roth färben solle auf Seide und Woll.

Auf 1. Pfund Seide nimm einen Eimer Wasser / und mache es warm / thue darein 8. Loth klein-gestossene Gall-Aepffel / und wann es sich schicket zum Sieden / so thue darein Breßlauische Röthe soviel du es hoch haben wilst / rühre es durcheinander / und färbe deine Seiden eine Viertel-Stunde darinnen alles siedend / darnach thue darein Bott- oder Wayd-Aschen /

färbe deine Seiden eine Viertel-Stunde / und spühle sie aus / so hast du Polnisch-roth.

Rauch- oder Haar-Farbe / wie folget:

Wann die Waaren geblauet und gegilbet seynd / so nimm Gallus und Braun-Holtz / röthe und färbe sie daraus zu dem Aschen-Farben / nimm ein Bißlein Kupffer-Wasser / so werden sie Aschen-farb.

NB. Diese Farbe gehöret auf wüllen Farbe und nicht auf leinen.

Silber-farben Trip beständig zu färben.

Einen halben Schimmel aus der Weyd genommen / rein gespühlet / und darauf wieder trocken werden lassen / diese Trip müssen schön weiß seyn / so werden sie desto gläntzender / heller und schöner.

Zu dem Schwartzen.

Nimm 3. Loth zerstoßnen Gallus / 9. Loth Vitriol / 1. Loth Salmiac / ein halb Loth Salpeter / 4. Loth Röthe / und auch also gemachet / wie in dem Aschen-Farben ist gemeldet worden. Wolt ihr aber letzlichen brauchen / wann ihr es gern röthlicht wollet haben / 4. Loth Fernabock abgesotten / vier Loth scharffe Laugen / ein halb Loth gebrannten Alaun / 1. Quintlein gebrannten Weinstein / so werden euch solche erstlichen den Augenschein geben / daß sie sehr schön seyen.

Schwartzen Hamburger Trip / zuvor aus dem Weyd oder Indig geblöbet / beständig zu färben.

Nimm drey und ein Viertels-Pfund Weinstein / 1. Pfund Vitriol / 2. Stund abgekläret / rein gespühlet / und darauf wieder trocken werden lassen.

Folget das Blöben.

Aus der Kufen / so Weyd und Indig innen ist zur Bestallung / solle hoch geblauet werden / so bekomen sie einen hohen Glantz und einen hohen Grund.

Zum andern Blöben solle lauter siedend Weyd / braun Holtz / auch neben dem Indig hoch mit zur Bestallung gesetzet werden / so werden die Trip Stahl-hoch geblöbet. Aus dieser Bestallung werden sie leicht zu Gallen und zu Schwärtzen / wie dann das Blöben auf Trip eine schöne Kunst ist; nach dem Blöben aber muß der Trip rein gespühlet und wieder trocken werden.

Folget das Gallen.

Nimm 12. Loth gemahlen Gallus / 4. Loth Röthe / 1. Loth gebrannten Weinstein / eine Stunde daraus gegallet / nicht gespühlet / und trocken werden lassen / darauf noch einmahlen gegallet / und den Sud gemehret mit seinen Remedien.

Folget das andere Gallen.

In den übergebliebenen Sud thue 1. Loth Gallus / 3. Loth Röthe / 2. Loth gebrannten Vitriol / 2. Loth Gummi Arabicum, aber nicht gespühlet / sondern nur trocken werden lassen.

Folget

Folget das Schwärtzen in dem Gallen.

Siede dasselbe zuvor/ nimm alsdann 1. Pfund Vitriol/ denselbigen zuvor in einem frischen Brunnen-Wasser zertrieben/ dasselbige Wasser thue in eine angesetzte Farbe giessen/ solches braucht man zur Erlen Schwärtze.

Ferner/ 1. Loth Gallus/ 2. Loth Röthe/ 2. Loth Gummi Albi, 1. Quint Mastix/ nach diesem Schwärtzen die Trip rein gespühlet/ und zu dem andern Satz nach dem Schwärtzen wiederum trocken werden lassen.

Folget der andere Satz zu Schwärtzen. Nimm ein halb Pf. Vitriol/ 1. Loth Gallus/ 1. Quint Mastix/ 1. Loth Gummi Tragant, und jeden Satz im Schwärtzen eine Stund die Trippe über die Cammer-Bahn einmahl gezogen/ und rein gespühlet; diese Trip bleiben bis an ihr Ende im Tragen beständig. Man kan ihnen wohl letzlich/ zum Uberfluß/ ob sie gleich solches nicht bedürfftig seyn/ einen Satz aus dem braunen Holtz geben/ sie werden schön gläntzend und fein milde darvon/ auf einen Stuhl gehöret ohngefähr zwey Loth.

Schwartz angestellte oder angesetzte Schmack-Trip beständig zu färben.

Nimm ein groß Faß/ und thue die nachfolgenden Species darein/ als: 8. Pf. Erline Spähne/ 8. Pf. Schmack/ 12. Pf. Eichene Spähne/ 9. Pfund Vitriol/ 2. Pf. Wohlgemuth oder Dosten/ 6. Pf. Feylspähn/ Schlieff nach Nothdurfft/ 6. Pfund Nuß-Laub/ ein halb Pfund gebrannten Weinstein/ 2. Pf. Saltz/ 4. Pf. Schrot-Kleyen/ das Wasser sied-heiß darüber gegossen/ daß das Faß voll wird/ mit dem Ablassen der Korb fleißig abgewartet/ die Trip abgekläret/ oder abgesotten/ erstlichen drey Viertel Pf. Weinstein/ 1. Pf. Vitriol/ anderthalb Stunde abgesotten/ gespühlet und trocken werden lassen.

Folget das Gallen.

Nimm anderthalb Pf. Schmack/ 8. Loth Röthe/ 3. Loth gebrannten Salpeter/ 1. Quint Salmiac/ 3. Loth Vitriol/ 1. Loth gebrannten Weinstein; diese Species theile in zwey Theile/ und zwey Theil Gallus nicht abgespühlet trucken werden lassen.

Folget das Schwärtzen.

Füllet den Kessel zum Schmack mit der angesetzten Farbe zwey oder drey Sätze/ brauchet zu einem jeden Satz 8. Loth Vitriol/ 4. Loth Schmack/ 2. Loth Gummi Arabicum. Zum letzten Satz Gummi Tragant 1. Loth/ Mastix 1. Quint/ man hat wohl letzlichen diese Trip einen Satz durch das braune Holtz abgesotten/ befindet sich die erste Sied gut/ so kläret es ab/ 12. Loth Braun-Holtz abgesotten/ 1. Loth Gummi Albanum, 2. Loth gebrannten Vitriol/ 2. Loth Salmiac/ dieses untereinander gemenget/ davon werden die Trip schön schwartz.

Schwartz angesetzte Rausch-Farbe/ mit der Arbeit dieser angesetzten Farben.

Nimm die Farben/ wie in den vorigen Sätzen vermeldet worden/ allein daß jede Farbe ihre sonderbare Spezereyen haben. Hierauf folgen die Spezereyen in das Faß: Nimm Erlen-Rinden 16. Pfund/ gemahlen Rausch 12. Pfund/ Eichene Spähne oder Seg-Spähne 10. Pf. Vitriol/ 2. Pfund/ Daston 6. Pfund/ braun Holtz 1. und ein halb Pfund/ gebrannten Alaun und Vitriol untereinander 4. Pfund/ Feyl-Spähn/ Schleiffer-Schliff nach Nothdurfft/ Nußschaalen 10. Pfund/ wann man es anderst haben kan/ und das Wasser siedheiß darüber gegossen/ wie in der vorigen Farbe vermeldet wird. Die Trip abgeklärt/ erstlichen drey Viertel-Pfund Weinstein/ ein Pfund Vitriol/ anderthalb Stund abgesotten/ gespühlet/ und wieder trocken werden lassen.

Folget das Gallen.

Nimm 9. Loth Gallus/ 3. Loth Röthe/ 1. und ein halb Loth gebrannten Salpeter und Vitriol untereinander/ nur einmalen galliret/ nicht gespühlet/ und in der Farbe trocken werden lassen.

Folget das Schwärtzen mit dieser angesetzten Farbe.

Den Kessel gefüllet 2. oder 3. Satz/ alle Sätze eine Stunde/ brauche zu einem jeden Satz 6. Loth Vitriol/ 8. Loth Rausch/ 2. Loth Gummi Arabici, zum letzten Satz 1. Loth Gummi Tragant, 1. Quintlein Mastix/ und ein Pf. Saltz. Man kan diese Trip auch mit dem braunen Holtz absetzen. Zur jeden Farb gehöret ein verständiger Meister/ 16. Loth braun Holtz abgesotten/ 1. Loth Gummi Arabicum, 2. Loth gebrannten Salpeter und Vitriol untereinander/ so werden sie schwartz.

CAPUT IV.

Von allerhand schönen Farben auf Leinen ꝛc.

Leibfarb auf Leinen oder Baumwollen.

MAn nimmt auf ein Pfund Werck drey achtels Pf. Safflor/ das thue in einen Beutel/ und lege es eine Nacht in einen Eymer Wasser zu weichen/ dann geuß das Wasser weg/ nimm einen andern Eymer Wasser/ thue den Safflor aus dem Beutel/ und reibe es zwischen den Händen gewaltiglich/ wringe es aus dem Wasser rein aus/ giesse das übrige Wasser durch ein Kraut-Sieb/ darmit nichts zur Spühle kommet/ giesse das Wasser wieder weg/ und wasche es so lange/ als das Wasser gelb bleibet/ wann aber keine Geblichkeit mehr darinn ist/ so wringe es mit den Händen trocken aus/ nimm dann geläuterte Laugen/ ohngefähr ein wenig geringer als ein halb Stübchein/ von rein-gesiebter Buchener Aschen gelecket/ lasse sie warm werden/

den/ lege den ausgewaschenen Safflor darein / lasse es 5. oder 6. Stunden darinn liegen/ wringe den Safflor rein daraus/ wirffe ihn weg / und fische es rein heraus mit dem Haar-Sieb / nimm dann so viel guten Bier-Essig / als du Lauge hast/ rühre es mit dem Stecken um / stecke das Leinen oder Catton darein/ auf ein Pfund schwehr/ lasse ein Stund oder vier liegen/ und sodann ausgewaschen/ so hast du gut Carmesin-Leibfarb / du must aber Acht haben/ daß du es offt umwendest/ damit es nicht bundt wird.

Schön roth auf Leinen zu färben.

Nimm auf einen Scheder acht Loth Alaun / und auf ein langes Stuck 6. Loth/ auf ein kurtz Stuck 4. Loth Alaun. Item / du kanst nicht schöner roth machen auf Leinen / dann wann du es zuvor gelb oder Gold-farb machest/ ohne Schärffe.

Braun auf Leinen zu färben.

Mache es zuvor blau/ darnach zeuch es durch die Bräune / oder durch die Presillien.

Oder / mache es zuvor roth / und zeuchs darnach durch das Kupffer-Wasser/ und durch die Laugen/ so wird es schön braun.

Das Braun-Leinene zu klären.

Wilt du das braune Leinene klären / so nimm darzu Pergament / und weich gewaschenes Aß / und lasse es sieden / biß es gestehet / und seyhe das Trübe darvon. Darnach zeuch die Leinwad dardurch / und schütte allemal auf 2. Stuck ein wenig Presill darein / und darnach ein wenig Wein-Essig / und ein klein Bißlein Alaun unter den Essig/ und kläre die Stücke daraus/ so werden sie schön lieblich braun.

Eine schöne Leibfarb auf Leinen mit dem Safflor.

Erstlich weiche den Safflor ein mit Brunnen-Wasser in ein Ständlein/ das muß unten ein Loch und einen Zapffen haben / daß man es kan abziehen/ und einen kupffernen Seyher / der sich darein schicket/ daß der Safflor nicht mit hindurch lauffen kan / dann mache eine Laugen von Herd- oder Heff-Aschen / doch nicht zu scharff / darnach lasse das erste gelbe Wasser / das einen Tag daran gestanden ist/ hinweg lauffen / nimm so dann die Laugen/ die du gemacht hast / und schütte sie über den Safflor / und laß daran stehen / biß er halb ausgezogen ist/ darnach lasse dieselbige Brühe darvon herab lauffen in eine Standen / und geuß wieder Laugen über den Safflor / und lasse sie darinn stehen/ biß der Safflor aller ausgezogen ist/ daß nichts gutes mehr darinnen ist/ darnach lasse dieselbige Laugen auch herab lauffen/ in die Standen/ so ist der Safflor ausgezogen. Darnach nimm gutes saures Glat-Wasser / und setze die Züge nacheinander / nachdem du viel zu färben hast / und thue dann die abgezogene Brühe von dem Safflor darein / und geuß das Glat-Wasser darzu/ und guten Wein-Essig / und stosse die Leinwad darein/

wann du sie spühlest/ so geuß auch ein wenig Glat-Wasser und Eßig unter das Wasser/ und spühle sie daraus/ so wird sie schön lieblich.

Das Leibfarbe zu klären.

Wilt du das Leibfarbe Leinen klären/ also/ daß die Stuck schön hoch Leibfarb werden / so thue ihm also: Erstlich thue den weissen Leim in den Kessel/ und mache ihn heiß / darnach nimm ein Becken voll guter Presill / wirff eine Handvoll Alaun darein / nimm ein gut Theil Wein-Eßig darzu / und rühre es untereinander/ geuß es in den weissen Leim / und rühre ihn auf/ laß ihn wieder ruhen / so wird der Leim gar schön Leibfarb / dann ziehe die Leinwad dadurch / und nimm allezeit auf einen Scheder ein Löffelvoll Schweinen Schmaltz/ so werden sie fein geschlacht.

Aschen-Farb auf Leinen.

Wann du wilst schön Aschen-Farb auf Leinen machen/ so nimm auf acht Schetter drey Pfund Gallus / und zwey Pfund Vitriol / und auf 16. lange ein Pfund Gallus / und zwey Pfund Vitriol / und auf 24. kurtze Stücke ein Pfund Gallus/ und zwey Pfund Vitriol.

Den Trip-Sammet auf Leinen schön schwartz und glatt zu färben.

Erstlichen nimm einen halben Kessel voll Laugen/ und einen halben Kesselvoll Wasser/ u. e. a. und lasse es sieden / thue das Stück Sammet hinein/ und laß es eine halbe Stunde mitsieden/ darnach thue es heraus/ und hencke es auf/ und laß es trocken werden.

Darnach must du nehmen ein Viertels-Pfund Schmack / vier Loth Weinstein / zwey Handvoll Erline Rinden / und ein halb Pfund Cicis, thu es alles zusammen in einen Kessel/ und wärme es eine Stunde/ und so es eine Stunde gesotten hat / so kühle es aus / und richte die Farbe zu / nimm darzu Kupffer-Wasser ein Viertels-Pfund / Abseylich ein halb Pfund / zwey Loth de pulv. Campache, ein halb Loth Ochsen-Gall / und eine Hand-voll Schlieffe / diß alles thue in den Kessel / und rühre es u. e. a. und so es anfähet zu sieden / so wende die Uhr um/ und laß es zwey Stunden sieden / und so es gesotten hat/ so thue das Stück darein/ und laß eine Stunde mitsieden/ und wann es gesotten / so muß man das Stück heraus thun / und auskühlen / hernach frische Farbe darein thun / und viermalen also färben/ darnach aufgehenckt/ und trocken werden lassen/ dann reibe den Staub mit der Bürsten wohl heraus/ überstreiche es wohl mit Bleyweiß / und reibe es steiff ab/ das gehöret alles auf ein Stück.

Isabellen-Farb auf Leinen.

Siede Orlean in Laugen/ bis er versotten/ rühre ein wenig Alaun darein/ und färbe das Garn darauf/ biß es schön genug ist.

Eine sonderbare blaue Farbe auf Leinwand.

Nimm Heydel-Beer / Holder- oder Attich-Beer / welche du haben kanst/

kanst / zerstoß wie ein Muß in einem Becken oder Kessel / geuß ein wenig Wasser darzu / darein tuncke das Tuch oder Zwirn / was es seye / laß es drey Tage darinnen liegen / darnach nimm es wieder heraus / und wasch es aus einem lautern fliessenden Wasser / laß trucken werden / ist es nicht genug blau / so zeuch es durch eine Schwärtze / laß es trocken werden / und poliers mit einem Glas.

Auf andere Art.

Nimm Schwartzbeer oder Attichbeer / zerstoß sie in einem Kessel / thu ein wenig Jndig und gestossnen Alaun darzu / laß u. e. a. erwallen / seyhe es durch ein Tuch / stosse das Tuch / oder was es sonst ist / darein / laß einen Wall darüber thun / darnach wasche es / wie oben gemeldet.

Oder nimm Schwartzbeer / Holder- oder Attichbeer / welche du haben kanst / zerstosse sie mit den Händen / drucke sie durch ein Tuch / in ein Becken / und thue geriebenen Alaun darein / darnach nimm das Tuch / oder was es ist / und netze es wohl darinnen / laß es darinnen liegen eine Stunde oder zwo / darnach zwinge den Safft daraus / und laß trocken werden. Nimm darnach desselbigen frischen Safftes / und giesse ihn in ein Becken / thue darzu ein wenig geriebenen Grünspan und Jndig / rühre es unter den Safft / biß es braun-blau wird / darnach stosse darein das Tuch / und netze es wohl darinnen / laß eine Weile darinnen liegen / darnach wasch und trockne es / wie oben gemeldt.

Oder nimm Schwartzbeer / zerstoß sie mit den Händen / sprenge gestossnen Alaun darauf / auch Saltz und Kupfferschlag gestossen / und rühre es d. e. a. thue es in einen verglästen Hafen / decke es wohl zu / und behalte es in einer Wärme / und wann du färben willst / so nimm die Farbe / und soviel Wasser / laß in einen Kessel sieden / daß es nicht übergehe / und thue darein wohl gestossnen Galitzen-Stein / darnach lege das Tuch in die siedende Farbe / rühre es mit einem Holtz d. e. a. im Kessel / und laß eine gute Weile stehen oder sieden / darnach wasche es in einem lautern fliessenden Wasser / biß keine Farbe mehr daran henckt / und trockne es an der Lufft.

Oder nimm Schwartz-Holder- oder Attich-Beer / wieviel du willst / thue sie in einen verglasirten Hafen / geuß scharffen Eßig daran / setze solchen hernach in die Wärme / laß drey Tag und Nacht stehen / darnach thue es in einen Kessel / zertreibe es wohl mit den Händen / wie ein Mues / drucke es durch ein Tuch / thue gestossnen Alaun daran / und pulverisirten Kupferschlag / thue das Tuch oder Zwirn darein / laß wohl sieden / darnach wasch und trockne es / wie obgemeldet.

Eine warme Küppe zu machen / Leinen und Müllen blau zu färben.

Du must von Holtz eine Küppe (welche Küppe / wann sie noch neu / muß sie

sie mit heissem Wasser 24. Stund ausgebeitzet werden/ und dann kalt ausgewaschen) lassen machen/ von 16. Eimer Wasser / die muß oben weit/ und unten enge/ wie ein Rand vom Hut / seyn / darein schneide ein viereckicht Loch/ drey Viertel hoch / und eine halbe Ele breit / nagel darauf eine küpfferne Platte / die must du eingraben / so dick das Kupffer ist / daß es dem Holtz gleich werde / und nagle es allezeit zwey Finger-breit voneinander / mit kleinen Nägelein mit breiten Köpffen / damit es nicht lecket / und lege zwey eiserne Bände / einen oben auf das Kupffer / und einen unter das Kupffer / du must aber das Loch eine gute Hand breit über den Boden machen. Mauere sie alsdann ein / und mache ein Loch zu der Mauer/ vor die Platten / wie ein Ofen-Loch / vornen weit / und hinten ein wenig enger / als die Platte/ damit das Holtz keinen Schaden vom Feuer nehme / auf ein Pfund Indigo zu blauen Leinen und Wüllen.

Nimm 16. Eimer Wasser / thue darein 12. Hände voll (was du begreiffen kanst) grobe weitzene Kleyen / und ein halb Pfund Krap / oder drey Viertels-Pfund Röthe / und drey Pfund Potasche / thue sie in einen Kessel/ laß es vor den Sude kommen / wann es aber auffsieden will / daß es beginnet überzuwallen/ alsdann so geuß darein einen halben Eimer kalt Wasser/ thue das Feuer unter dem Kessel hinweg / nimm dann eine Handvoll oder zwey guten Bein-Kalch / so die Gerber gebrauchen / streiche solchen in die ledige Küppe an der Bort / und auf den Boden/ geuß dann aus dem Kessel deine Sachen hinein/ decke die Küppe dicht zu / du must aber einen Tage zuvor den Indigo, so Quatimolo seyn solle / einweichen in zwey oder drey Quartier Wasser/ thue es in einen eisernen Topff / so rein ist / oder andern blancken Kupffer-Dopff / und thue darein eine Handvoll weitzene Kleyen / einen Löffelvoll Krap oder Röthe/ 2. Loth Potaschen / laß es eine Nacht stehen bey dem Kohl-Feuer / jedoch / daß es nicht siede / daß du deine Hand darinnen erleiden kanst / stosse es immerzu mit einem Stössel oder Pumpen/ biß daß es so klein als ein Brey/ und keine Härtigkeit mehr darinnen ist/ gieß es dann in die Küppe/ rühre es drey- oder viermalen um mit einer Krucken/ decke sie dann auf/ thue darein ein halb Loth Queckſilber / rühre sie dann wieder auf/ wie zuvor/ laß sie wieder 6. Stunden stehen/ thue darein einen guten Löffelvoll Mehl-Kalch / oder Beth-Kalch / wie in der Küppe gebraucht ist/ dann rühre sie auf / decke sie wieder zu / und lasse sie drey Stunden stehen / thue dann darein am Gewicht 2. Loth Potasche / rühre sie wieder auf / lege dann dar ein Kohl-Feuer vor / daß sie bey der Wärme bleibet / als sie dann ist/ wann dann drey Stunden wieder vergangen/ alsdann thue nichts darein/ sondern rühre sie / wie zuvor / alsdann nach einer oder zweyen Stunden magst du färben/ alsdann hänge deine Driff ein/ und regiere die Blumen mit einer Hand zurücke/ daß sie nicht an das Leinen kommen/ woringe dann ein oder

zehen

zehenmal eines nach dem andern/ alsdann so fühle mit dem Finger zu/ ob die Farbe struff oder glatt seye/ ist sie struff/ daß die Finger knappen/ so thue darein 2. Loth Potasche/ ist sie aber glatt/ so fördere sie mit einem Löffelvoll Kalch/ wann sie zwey Stunden geruhet hat / alsdann wringe wieder zehen St. weiß/ wie zuvor / wann sie dann treuge seynd/ so wringe sie wieder zu dreyenmalen/ bis sie dunckel genug seyn.

Regiere sie also gäntzlich weg/ wie allhier/ bis zu 60. Platten oder Stuck zu / so nimm dann/ wann du Wüllen hast/ Strümpff oder Garn/ zwey oder dritthalb Eimer Wasser / thue darein drey Handvoll Weitzen-Kleyen / ein halb Pfund Krap/ ein halb Pfund Potaschen/ häng es auf am Feuer / laß es an den Sude kommen/ wie zuvor/ geuß es dann in die Küppe/ rühre es wohl um/ laß es sechs Stund stehen / und rühre es dann wieder um / laß es drey Stund stehen/ fühle dann zu mit den Fingern/ ob sie struff oder glatt ist / ist sie struff/ so gib ihr 2. Loth Potaschen/ ist sie aber glatt/ so gib ihr einen Löffelvoll Kalch/ und rühre sie wiederum auf.

Wann du aber Wüllen / und kein Leinen / färben willst / so nimm heiß Wasser mit einer Handvoll Krap oder Röthe/ darinnen ein oder zwey Handvoll Weitzen-Kleyen gekochet ist / mache deine wüllene oder seidene Sachen darinnen naß / laß es vertropffen / stecke es dann auf deine Küppe / bis dich düncket / daß es dunckel genug ist/ nach deinem Gefallen.

Wann du aber Grün willst machen / so mache es erst gelb mit Weide oder Schart / und stecke es dann in die Küppe / aber du must es nicht naß machen in der Crap oder Meer-Wasser / wie du das Blaue gethan hast/ sondern stecke es fort hinein / wann du es gefärbet hast / auf die Küppe / du must aber Acht haben / daß du über drey oder sechs paar Strümpffe nicht darauf setzest / setze so dann das Driff darein / und wann du es eingestecket hast/ so thue die Küppe dicht zu/ und laß es eine halbe Stunde stecken/ so wring es einmalen um/ und setze es wieder darauf noch eine halbe Stunde / wringe es dann ab/ und ziehe oder thue das Driff daraus/ rühre sie auf / thue darein Kalch oder Potasche/ was sie begehret/ lasse sie zwey Stunde stehen/ stecke wieder andere Sachen darein / und regiere es also/ wie oben stehet/ alle zwey Stunden zu ruhen. Wann aber (da GOtt vor seye /) böse Augen darbey kämen/ daß sie zurücke gienge/ so laß sie einen Tag und Nacht stille stehen/ doch laß das Feuer nicht darvon wegkommen/ und thue alsdann darein zwey Loth Fœnum græcum, klein wie Mehl gestossen/ und rühre sie so dann auf/ so hast du sie wieder. Wann du soviel Sachen hast zu färben / daß du zwey oder drey Pfund Indigo einsetzest / so mache das Haupt am Crap/ Potasche und Kleyen nicht stärcker/ als zuvor zu dem einen Pfund.

Blau Nuß-Weid auf 4. Stück Garn.

Nimm 1. Pfund Weid / laß dasselbe vier Stunden kochen / und habe

wohl Achtung / daß es nicht überlauffe / nimm hierzu einen Kessel / so zwey paar Kannen Wasser hält / wann die Farbe am heissesten ist / so tuncke das Garn offt ein und aus / bis es seine Farbe weg hat.

Blaue Farbe.

Nimm eine Handvoll Alant-Wurtzel / mache sie klein / thue sie in ein paar Kanne abgeklärte Kammer-Laugen / thue noch hinein 4. Loth gestossnen Weinstein / 4. Loth Weid-Blumen / und eine Handvoll Röthe / laß es an einem warmen Ort weichen / und rühre es offt und wohl um / färbe damit / wie schon berichtet.

Kalte blaue Farbe.

Nimm ein Gefäß / so zwey paar Kannen Wasser hält / schütte drey Pfund Weid-Asche hinein / rühre es wohl um / und lasse das Wasser sich setzen / laß es einen Tag stehen / giesse das klare Wasser ab / schütte 8. Loth Jndig / so klein gemacht / hinein / und ein halb Pfund Röthe / rühre es alle zwey Stunden auf / und lasse es 24. Stunden also stehen / darnach so färbe Leinen.

Von Blau / Hell-blau / Violen-blau / oder Tauben-blau / auf 1. Pfund leinen Garn.

Man nimmt 4. Loth Alaun / stösst ihn klein / thut das Garn und Alaun in den Kessel / lässt es eine halbe Stunde sieden / und eine Nacht darinnen liegen / darnach wasche es aus / und laß es trocken werden. Nimm zwey Loth oder ein halb Viertel blaue Brasilien / weiche sie Tag und Nacht in Wasser / darnach siede sie anderthalb Stunden / geuß es von den Spähnen in ein Gefäß / thue 2. oder 3. Quintlein Grünspan darzu / und weiche ihn zuvor eine Nacht ein / daß er zergehet / geuß solchen in das Gefässe zur Farbe / rühre es fein um / lege das Garn darein / und kehre es offt umb / daß es nicht fleckicht werde / decke es fein sauber zu / daß kein Dunst darein kommet. Hierbey ist auch zu wissen / je mehr Grünspan du nimmst / je heller wird es / je mehr Alaun du aber nimmst / je dunckler wird solches. Jst die Farbe schwach / so wird es Hell-blau / ist sie aber starck / so wird es Violen-farb / ist sie aber gar starck / so wird sie Dunckel- oder Tauben-blau. Es brauchen etliche wieder Alaun zu dem Grünspan.

Aschen-Farb auf 22. Pfund Wüllen und Leinen.

Man siedet 8. Loth Brasilien-Holtz wohl ab in einem sehr scharffen Eßig / und weichet darinnen anderthalb gestossnen Gallus / und zwey Pfund Kupffer-Wasser / lässet es also drey Tage stehen; wann man nun färben will / so füllet man den Kessel mit reinem Wasser / giesst die Farbe hinein / rühret alles wohl durcheinander / und haspelt das Tuch oder Leinen hindurch / bis es die Farbe weghat / willst du / so kanst auch etwas Arsenicum darzu thun / so ist sie beständig. Hüte dich aber / und nimm dich wohl in Acht / daß dir nichts darvon in den Leibe kommt / dann es ein Gifft ist.

Aschen-Farb auf 11. Pfund Wolle.

Beitze die Wolle/ so fein schön weiß ist / mit einem halben Pfund Gallus eine Stunde / und gieß hernach die Beitze hinweg / und kühle das Tuch aus. Hast du alte schwartze Farbe/ so noch etwas Krafft hat/ färbe es darmit aus / wo nicht / so fülle frisch Wasser in den Kessel / thue darein 4. Loth Röthe/ und 8. Loth Schwedisch Kupffer-Wasser/ und färbe sie dann aus.

Aschen-Farb auf 10. Pfund wüllen Garn.

Man muß das Garn zwey Stund alaunen/ den Kessel leeren/ und einen neuen Sud machen / dann thut man daran 1. Pfund gestossnen Türckischen Gallus/ siedet solchen eine Stunde / und wann er gesotten hat / so thut man darein 1. Pfund Kupffer-Wasser / und rühret ihn im Kessel fein durcheinander / und lässet es eine halbe Stunde stehen / wann der Schaum gefallen ist/ so färbet man das Garn daraus / so wird es schön Aschen-farb werden / es muß aber sauber gewaschen werden.

Dunckel Aschen-Farb/ auf 33. Pfund/ zu Wüllen und Seiden.

Man beitzet das Wüllen mit anderthalb Pfund Gallus in die anderthalb Stunde / kühlet es hernach aus / thut zwey Pfund Kupffer-Wasser in die Beitze/ lässet es an Sude kommen/ haspelt das Tuch etwan viermalen ein und aus/ darnach lässet man es eine halbe Stunde kochen/ und kühlet es aus.

Purpur-leinen Garn zu färben.

Man alaunet mit 3. Pfund Alaun ein halb Pfund Weinstein/ vier Loth Fernabock/ darnach/ wann das Garn trocken/ so thut den ersten Zug durch den Weid / einen halben Schimmel hoch / oder aus dem Indigo im Kessel rein gespühlet/ trocken werden lassen.

Zum Bräunen drey Viertels-Pfund Fernabock abgesotten in einem Topff/ in drey Theil getheilet/ zu drey gemeinen Zügen/ brauchet man zum ersten Zug 1. Loth Paris-Roth/ 1. Quintlein Mastix/ ein halb Loth gebrannten Weinstein/ das Garn muß man allzeit trocken werden lassen.

Zum andern Zug 1. Loth Gurgumi / 1. Quintlein Zinnober/ 1. Loth Gummi Arabic.

Zum dritten Zug / wann das Garn will zu röthlicht werden / brauchet man eine Maaß-Kanne scharffe Laugen/ das Garn ist beständig.

Viel leinen Garn zu färben.

Ein halb Pfund Weinstein/ ein halb Pfund Alaun/ 4. Loth Fernabock/ 1. Loth Salpeter/ aufgesotten / und das Garn vier Stund heiß und wohl angesotten darinnen liegen lassen / hernach wohl gespühlet/ und trocken werden lassen.

Folget das Bräunen.

Nimm 1. Pfund Braun-Holtz / ein halb Pfund Fernabock / in einen grossen Dopff abgesotten / und brauchet diese Farbe also / thut vier Züge /

ehe es recht Viol wird / theilet die Farbe in vier Theile / die ihr abgesotten habt/ und es muß allzeit warm gemachet werden.

Zum ersten Zug brauchet 1. Loth Schmack/ 1. Quintlein Salmiac.

Zum andern Zug ein halb Loth gebrannten Weinstein / 1. Quintlein Grünspan zerstossen/ alle Züge wieder trocken werden lassen.

Zum dritten Zug ein halb Loth Schmack/ 1. Quintlein Salpeter.

Zum vierdten Zug/ will euch das Garn zu röthlicht bleiben/ so brauchet eine Maaß scharffe Laugen heiß darunter / so wird es schön Viol-braun. Aber wann das Garn aus der Weid geblöbet ist / erstlichen aber aus Alaun-Sud / letzlichen mit linden Fernabock abgebräunet/ das wird schöner und beständiger.

Gold-Farbe aus Presill.

Nimm gelbe Presill/ soviel genug ist / siede die in Laugen/ bis die Krafft heraus gezogen und gesotten ist/ seyhe es ab/ rühre ein wenig Alaun darunter/ und färbe daraus.

Leber-farb Leinen.

Nimm die rothe Farbe/ wie zum Leinen gebräuchlich / thue Alaun darein/ und färbe das Garn aus der kalten Farbe.

Purpur-farb Leinen.

Siede rothe Bräsill in Laugen/ lege ein wenig Kalch darein/ laß m. e. a. sieden/ darnach färbe daraus/ bis genug ist.

Rosen-farb Leinen.

Mache es eben wie mit dem rothen/ du must auch Laugen nehmen/ aber keinen Kalch / das Garn zuvor in Alaun-Wasser geleget / wie bewust / und trocknen lassen/ darnach färbe erst aus.

Negel-braun Leinen.

Nimm braune Bräsill/ siede die in Laugen / thue ein wenig Alaun darein/ rühre es fein um/ daraus färbe das Garn/ bis recht ist.

Viol-braun.

Färbe es zuvor blau/ darnach ziehe es durch die rothe Farbe.

Blau Leinen zu färben aus dem Indig.

Zu sechs Schäfflein mit Wasser nimm vier Hand-voll Grisch / zwey Hand-voll Seegrab/ drey Hand-voll knollichten ungelöschten Kalch / laß erstlichen das Wasser sieden / darnach thue die Schärffe darein / als Wein-Heffen zwey Pfund / oder Pottaschen 2. Pfund / oder Weid-Aschen 2. Pf. welches du unter diesen dreyen wilst/ aber die Pottaschen must du stossen und rädern / laß eine halbe Stunde allgemach sieden / darnach thue die Grisch/ Seegrab und den Kalch miteinander darein / laß wieder sieden eine Viertel-Stunde lang / und wann er gesotten ist/ so stelle ihn mit einem Kübel voll kalt Wasser zu/ rühre um/ und thue das Feuer hinweg / laß eine halbe Stun-

de

de stehen / biß es gefallen / darnach seyhe es ab / biß auf das Trübe / das schütte hinweg / und also hast du den Weinstein / wie es genannt wird.

Wie der Indig abzustossen.

Nimm zu einem Schäfflein-voll Wasser / des Weinsteins 1. Pfund / weiche den Indig in dem Weinstein und Reib-Kessel / reibe und stosse ihn aus / lasse ihn gefallen eine halbe Viertel-Stunde / darnach mit einen Stecken um den Reib-Kessel geklopffet / und abgesiehen bis auf das Dicke / nimm wiederum einen halben Kübel-voll Weinstein / und aufgerieben / wie zu erst / und abgesiehen bis auf das Dicke / und so fort an / weilen du Indig in dem Kessel hast / und also must du die Farbe zwölff Stunden stehen lassen / ehe du daraus färben kanst / und wann du gefärbet hast / so laß allmählig 2. Stunden ruhen.

Die Farbe zu probieren.

Nimm ein klein höltzern Schüsselein / thue die Blum mit auf eine Seite / schöpffe gantz gemach / siehet sie gelb / so ist sie gut / ist sie Glas-grün / so ist sie zu scharff / schütte einen Kübel-voll Glat-Wasser darein / das nicht sauer ist / siehet die Farbe Meer-grün / so ist sie zu Leinen / nimm ein Kübelein voll Weinstein / und laß eine Stunde wieder stehen / ehe du färbest.

Röthe Roth auf 1. Pfund Leinen.

Koche das Leinen eine Stunde im Wasser / mit 4. Loth weissen Weinstein / alsdann so thue es heraus / breite es voneinander / und laß es über Nacht liegen / und wann du färben wilst / so spühle es vorhero aus / nimm darnach 8. Loth Röthe / und weiche solche den Abend zuvor im warmen Wasser / wann nun das Wasser in dem Kessel fein warm ist / so thue die Röthe hinein / und wann es kochend ist / so thue das Garn hinein / wende es fein offt um / hernach thue es wieder heraus / und laß es ein wenig vertriefen / und solches thue etwan viermalen / alsdann so laß es ein wenig trocknen / hernach ziehe es durch eine scharffe Laugen / so wird es noch schöner.

Roth und Feuer-Farb auf 1. Pfund Leinen Garn.

Nimm 4. Loth Alaun / stosse ihn klein / thue das Garn und Alaun zusammen in einen Kessel / laß es eine halbe Stund sieden / und hernach eine Nacht darinnen liegen / alsdann wasch es aus / und laß es trocken werden. Darnach nimm auf 1. Pfund Garn ein Viertel rothe Presilgen / soll es Feuerfarb werden / so weiche die Presilgen Tag und Nacht in gute Lauge ein / sonsten nimm nur Wasser. Hernach thue sie in einem Säcklein in den Kessel / lasse sie eine gute Stunde sieden / alsdann thue 1. Loth Gummi / und 1. Quintlein Grünspan klein gerieben darein / rühre es fein durcheinander / thue das Garn hinein / und laß es eine halbe Stunde kochen / darnach thue es heraus / und laß es verkühlen. Hernach thue es wieder eine gute Stunde hinein / und wende es etlichmalen um / daß es nicht fleckicht werde. Ist es aber dar-

nach nicht genug / so mache das Garn trocken / siede die Farbe samt den Spähnen wieder / und lasse es kochen / bis es genug hat. Nimm alsdann ein wenig Farbe/ und ein wenig Lein-Oel unter die Schlichte.

Roth auf 3. Pfund leinen Garn.

Zerstosse vier Loth Alaun fein klein / thue ihn in das Wasser / lege das Garn darzu / und laß es eine Stunde liegen / darnach reibe es aus/ und laß es trocken werden. Nach diesem giesse auf 16. Loth rothe Presilgen rein Wasser/ und lasse es eine gute halbe Stunde kochen/ gieß die Farbe ab/ und laß es wieder ein wenig kühl werden / alsdann schütte ungelöschten Kalch darein/ so viel du mit drey Fingern halten kanst/ und nimm darzu eine Messer-Spitzen-voll Salpeter / färbe das Garn daraus / und laß es eine Stunde liegen.

Roth auf 15. Elen Leinen.

Man nimmt zu einem gemählgen Sud / wie bey der roth-wüllenen Garn-Farbe / 1. Pfund Fernabock / siedet es eine Stunde/ decket den Kessel im Sieden fest zu/ und wann es gesotten hat/ so giesset man einen Eimer kaltes Wasser zu / rühret es auf/ und lässet es eine Viertel-Stunde stehen / ehe man daraus färbet/ seyhet die Spähne darvon/ und giest hernach den halben Theil der Farbe in einen saubern Zuber/ daraus man färben kan/ und nimmt einen reinen Topff / schöpffet ihn voll Farbe / thut daran 2. Loth gestossenen Alaun/ rührt es fein durcheinander/ daß der Alaun zergehe / dann giest man die Helffte in den Zuber / rührt es auf / zieht die Leinwand etwan viermalen geschwind durch / läßt sie ein wenig stille liegen / und windet hernach die Leinwand hart aus/ schläget sie wieder auf die Docken/ und kühlts einmalen aus. Giesset dann das übrige aus dem Topff vollends in den Zuber/ rühret es fein durcheinander / und ziehet die Leinwand geschwind dreymalen um / schlägt sie wieder auf die Docken / und windets nicht hart aus / hängts alsdann an einen Ort / da die Sonne nicht hinscheinet / und lässt es einmalen trocken werden/ dieweilen es aber trocknet/ so macht man die andere Farbe im Kessel fein warm / nimmt einen kleinen Topff / schöpfft ihn voll rother Farbe / thut darein 1. Loth gestoßnen Gallus/ läßt ihn darinnen zergehen/ und giest es aus dem Topff in den Kessel / rührt es durcheinander / zieht die Leinwand geschwind viermalen um / windet sie nicht hart aus / sondern hänget sie auf/ und läßts trocken werden. Wann es trocken ist/ so nimmt mans ab/ schöpfft abermalen einen Topff voll rother Farbe aus dem Kessel/ thut darein 1. Loth gestoßnen Salmiac/ läßt ihn darinnen zerschmeltzen / giests in die rothe Farbe/ und zieht die Leinwand geschwinde um / und windet sie aus/ so wird man schön roth haben.

Purpur-farb auf 15. Elen Leinen.

Färbe die Leinwand aus dem rothen Fernabock/ und mache es also wie hernach

hernach folget: Wann du sie wilt zum erstenmahl durchziehen/ so thue zuvor ein wenig zerstossenen Alaun und ein wenig Gallus darein/ rühre alles durch einander/ und ziehe die Leinwand darinnen um/ darnach lasse sie wieder trocken werden. Thue es dann noch einmal eben in diese Farbe/ zeuch sie geschwind darinnen um/ hernach winde solche aus. Nachgehends mache einen frischen Sud im Kessel/ und thue ein wenig Salmiac und ein wenig Gallus darein/ rühre es durcheinander/ ziehe die Leinwand einmal oder vier darinnen um/ und winde sie aus. Hierauf giesse in diese Brühe einen halben Eimer-voll Presilgen-Farbe/ ein Loth Salmiac/ und ein Quintlein Gallus/ rühre sie wohl durcheinander/ und ziehe die Leinwand geschwind darinnen um/ schaue aber allezeit im Umziehen auf/ daß sie nicht zu dunckel wird. Wann aber solches geschehen möchte/ so thue ein wenig Alaun und Salmiac darein/ so wird sie wieder liecht.

Rosen-roth auf Leinen und Wüllen.

Mache eine Laugen von Kalch/ oder guter Aschen/ thue darein rothen Sandel und Fernabock/ giesse etwas Brandwein darzu/ lasse sie in einem neuen Topffe miteinander beitzen/ hernach koche sie/ und was du färben wilst/ das haspele oder tuncke so offt aus und ein/ biß du erkennest/ daß es Farbe genug habe.

Leberfarb auf Leinen.

Mache eine scharffe Laugen von Buchen-Aschen/ weiche gelb Holtz darein/ koche es darnach dreymalen ab/ giesse allemahlen die Suppe von den Spähnen/ und giesse wieder frische zu. Dann thue Grünspan in die Farbe/ und reibe oder zerstosse ihn fein klein. Wilt du nun Leinwand oder Garn darinnen färben/ so ziehe es so offt hindurch/ biß es die Farbe wol angenommen. Nach diesen thue etwas Gallus und Kupffer-Wasser hinzu/ lasse es siedend werden/ und färbe es darmit aus. Man kan auch an statt des Gelb-Holtzes Gurgumi gebrauchen/ hernach must du es mit einem besondern Leim stärcken/ welche Leim-Stärcke du an seinem Ort finden wirst.

Veilbraun auf 15. Elen Leinen.

Fülle den Kessel mit Wasser/ mache es warm/ und thue darauf 1. Loth gestossenen Grünspan/ lasse ihn im Kessel gar wohl zergehen/ rühre es mit einem Farb-Stecken fein um. Ziehe das Leinen geschwinde etwan viermalen hindurch/ darnach drucke es nieder/ und lasse es ein Viertel-Stunde liegen/ alsdann so winde es heraus/ und mache einen neuen Sud. Thue daran drey Viertel-Pf. blaue Presilge/ siede sie eine Stunde/ wann es abgesotten ist/ so giesse frisch Wasser zu/ rühre es durcheinander/ seyhe die Farbe durch ein Tuch; Nimm erstlichen die Farbe/ halt und beschlage es/ daß es gut blau ist. Hierauf schöpffe etwas in einem Topf von der Farbe/ thue zwey oder dritthalb Loth gestossenen Alaun hinein/ thue anderthalb Theil Farbe vol-

vollends in den Kessel/ giesse den Zusatz halben Theil aus dem Topff in die Farbe/ rühre es fein durcheinander/ nimm das Stuck Leinen/ und ziehe es etwan viermalen geschwinde hindurch. So es dir aber zu blau wäre/ so nimm den Zusatz vollends aus dem Topff/ giesse ihn in die Farbe/ rühre die Farbe wohl durcheinander/ ziehe das Leinen noch zweymalen herum/ schlage es auf die Docken/ und winde es aus/ so wirst du schön Veilbraun haben.

Weichsel-braun auf 15. Elen Leinen.

Mache das Wasser in dem Kessel fein warm/ und wann es recht heiß ist/ so thue 2. Loth Grünspan hinein/ rühre es mit einem Besen im Wasser wohl durcheinander/ beitze die Leinwand darinnen/ ziehe sie etwan viermal herum/ lasse sie hernach eine Viertel-Stunde darinnen liegen/ kühle sie aus/ und mache einen neuen Sud.

Thue daran drey Viertel-Pf. Blauholtz/ lasse es eine Stunde sieden/ decke den Kessel zu/ daß der Dunst nicht heraus kan. Wann es genug gesotten hat/ so schrecke es mit Wasser ab/ rühre es wol auf/ lasse es eine halbe Viertel-Stunde stehen/ seyhe es der Spähne halber durch ein leinen Tuch/ oder härin Sieb/ daß die Farbe rein wird. Ziehe die Leinwand geschwinde in der Farbe um/ und schaue/ daß sie erstlich gut blau beschlagen sey/ darnach so winde sie aus/ und mache einen frischen Sud.

Thue darein drey Viertel-Pf. Fernabock/ lasse ihn eine Stunde kochen/ schrecke ihn mit einem Eymer Wasser ab/ rühre es gar fein durcheinander/ laß es anderthalb Stund stehen/ darnach schöpffe den halben Theil in einen Zuber/ da du das Leinwand daraus färben kanst. Nimm 2. Töpffe/ schöpffe sie beyde voll Farbe/ thue in den einen 2. Loth gestossenen Alaun/ und in den andern zwey Loth gestossenen Gallus/ und lasse sie ein wenig stehen. Nimm den Alaun/ und giesse ihn halben Theils zu der Farbe in den Zuber/ rühre es durcheinander/ ziehe die Leinwand geschwinde darinnen um/ daß sie nicht fleckicht wird/ und winde sie darnach aus/ so wirst du eine schöne Farbe haben.

Nägelein-braun auf 10. Elen halb Müllen.

Nimm anderthalb Pfund Alaun/ anderthalb Pfund Weinstein/ siede sie darinnen zwey Stunden stets nacheinander/ darnach so leere den Kessel aus/ und fülle ihn mit frischem Wasser/ thue darein 1. Pf. Sommer-Röthe/ oder 1. Pf. Fernabock/ (so du aber die Röthe brauchen wilst/ must du sie die Nacht zuvor einweichen) wann du nun die Röthe hast in den Kessel gethan/ so mache es siedend/ heffte es an beyden Enden zusammen/ alsdann so stecke den Winden-Baum durch/ und haspele es aus und ein/ so lange biß du sieheſt/ daß es roth genug und keine Blauen mehr auf dem Röth-Sud vorhanden seye. Schneide es voneinander/ und winde es auf/ darnach so kühle aus/ und giesse den Röth-Sud weg. Alsdann so kanst du es in der

schwar-

schwartzen leinen Farbe schwärtzen / hernach so nimm ein wüllenes Lab / und giesse es in Kessel / thue ein wenig Ellerne Rinden darzu / und lasse solches drey Viertel-Stunden miteinander sieden / winde es alsdann aus / thue hernach noch ein wenig daran / und lasse es auch ein wenig mit sieden / dann stelle mit einem Eymer voll wüllen Labe zu / rühre es mit einem Farb-Stecken durcheinander / und winde es geschwinde drey- oder viermalen aus und ein / biß du vermerckest / daß es dunckel genug ist / alsdann winde es auf / lasse es verseyhen / kühle es aus / und meistere es zuletzt mit einer scharffen Laugen.

Veil-Braun halb-Leinen auf 10. Elen.

Nimm 1. Pf. Alaun / beitze es darinnen 2. Stunden / kühle es aus / und mache einen neuen Sud. Darein thue 1. Pf. blaue Presilgen / laß eine Stunde sieden; weilen dieses siedet / so fülle warm Wasser in einen Zuber / thue darein 1. Loth zerstossenen Grünspan / zerrühre ihn im warmen Wasser / ziehe es etwan viermal hindurch / lasse es eine Viertel-Stunde liegen / und winde es aus / so hart du kanst. Wann nun die Presilge gesotten hat / so giesse alsdann etwas Wasser darzu / rühre es mit dem Färbe-Stock fein durcheinander / und seyhe die Farbe durch eine Leinwand / thue die Farb wieder in den Kessel / schöpffe mit einem reinen Topf die Farb aus dem Kessel / thue zwey Loth gestossenen Alaun darein / rühre es fein durcheinander / und lasse es wieder setzen. Giesse darnach aus dem Topf den halben Theil in Kessel / und rühre es fein durcheinander / nimm alsdann das halbe Wüllen / ziehe es in der Farbe herum so geschwinde du kanst. So du aber vermeinest / daß es auch zu leichte seye / so winde es aus / und giesse das übrige auch aus dem Topf in die Farbe / rühre es wieder fein durcheinander / nimm das halb Willen und ziehe es noch einmal hindurch / hernach so schlage es auf die Docken / und winde es aus.

Haarfarb auf 15. Elen Leinen.

Erstlich / gibe der Leinwand zwey Züge in der schwartzen leinen Farbe / auf den dritten Zug da lasse es in Lab ausgehen / alsdann so siede ein wenig gelbe Blumen oder Scharte ab / mit einer scharffen Laugen / und wenn es abgesotten ist / so färbe die Leinwand daraus. Ziehe es viermal herum / darnach schlage es auf die Docken. Und wenn du siehest / daß die Leinwand noch nicht recht Haarfarb ist / so siede wieder ein wenig gelbe Spähne mit einer scharffen Laugen ab / und zeuch alsdenn die Leinwand geschwind wieder um / aber nicht gar zu lange / und habe Achtung / daß du es nicht allzu liecht macheſt / hernach wasche es fein sauber / so wirst du schöne Haar-Farb haben. So es aber zu liecht würde / so kanst du es wieder mit der schwartzen Farbe blenden.

Sittig-grün auf 15. Elen Leinen.

Nimm auf ein Stuck Leinwand ein Loth Grünspan / siede darnach ein

Viertel-Pf. blaue Presilien ab / und beschlage es ein wenig/ darnach so leere den Kessel aus/ thue einen Arm voll Scharte hinein / gieß eine scharffe Lauge darauf/ und lasse sie eine Stunde sieden / hernach thue das Kraut aus dem Kessel und schütte in die Farbe anderthalb Loth gestossenen Grünspan / und rühre es wohl in der Farbe mit einem Besen untereinander. Nimm alsdenn die Leinwand/ und ziehe sie geschwind (etwan sechsmalen) um/ so lange/ biß du vermeinest/ daß es gefärbet ist / ziehe es darnach durch ein reines Wasser/ und stärcke es in einer besondern Leim-Stärcke/ so wirstu eine schöne Farb haben.

Sittig-grün auf 10. Elen Halb Wüllen.

Nimm 1. Pf. Alaun / siede es darinn 2. Stunden / darnach kühle und spühle es rein / mache einen frischen Sud / laß ihn warm werden / thue zwey Loth gestoßnen Grünspan hinein/ laß ihn zergehen / darnach so thue das Halb-Wüllen hinein/ und beitze es / ziehe es etwan viermal herum / und laß es eine Viertel-Stunde darinnen liegen/ hernach so kühle es aus / und fülle Wasser zum frischen Sud. Thue einen Arm-voll gelbe Blumen darein / laß es eine Stunde sieden / darnach thue das Kraut hinweg. Zeuch das Halb-Wüllen nacheinander geschwind in der Gelbe um/ nachgehends thue es einmal heraus und verkühle es. Thue es wieder hinein / zeuch es abermal um/ und mache es genugsam gelb / darnach so thue es heraus/ und mache einen frischen Sud. Thue darein ein halb Pf. blaue Presilgen / siede es drey Viertel-Stunden/ gieß darnach ein wenig kaltes Wasser darzu / rühre es fein durcheinander/ und seyhe die Spähne darvon / ziehe das Halb-Wüllen geschwind in der Farbe um / und darffstu es kaum zweymal umziehen / so wird es schön genug seyn / darnach so winde es aus / und wasche es fein sauber / so wirstu schön Sittig-grün haben.

Bircken-gelb auf Wüllen und Leinen.

Beitze das Wüllen mit Alaun und Weinstein / wie offt gedacht / koche hernach die Bircken-Blätter in Lauge 2. Stunden / gieß die Lauge durch ein Sieb oder Tuch/ und wirffe die Blätter weg. In dieser Lauge koche Wüllen oder Leinen eine Stunde/ so ist die Farbe geschehen/ wilt du aber die Farb grüner haben/ so kanstu sie mit dem Indig oder Creutz-Beeren verrichten. Zum Leinen aber nimm den Grünspan und Fischgall/ ꝛc.

Braun auf Leinen zu färben.

Wilt du schön Braun färben auf Leinen / so gib ihm anfänglich zwey Züge aus der blauen Farbe / zeuchs darnach durch die Presill / und schabe Verdo Ramo darein/ so werden sie schön braun.

Pomerantzenfarb auf Leinen.

Nimm Buch-Asche / mache darvon eine Lauge / siede darinn Schlehen-Borck oder Rinde/ Elsen-Baum-Bock/ und wilde Aepffelbaum-Rinden/

schäle

schäle die graue Rinden darvon / lasse es 2. Stunden wohl kochen/ thue die Borcke weg/ und färbe es aus der Suppe/ lasse es eine Stunde kochen / und lüffte es zuweilen / es ist eine gute Farbe.

Violen-braun auf Leinen.

Koche braun Brâsilien-Holtz ab/ gieß die Farbe von den Spänen/ thue zerriebenen Grünspan darzu / knete es wohl durcheinander / zeuch das Leinwand oder Garn offt hindurch/ so nimmt es die Farbe an.

Wurtzbraun auf Leinen.

Was du also färben wilst / muß erstlichen Violen-blau gefärbet seyn. Weiche roth Holtz in Laugen etliche Stunden / koche es wohl ab / giesse die Farbe in den Kessel / thue gestoßnen Alaun darzu / und lasse es wohl sieden. Weilen aber diese Farb gern überlaufft / so behalte etwas Farb zurück / daß du darmit abkühlen kanst. Ziehe das Leinen oder Garn etlichmal hindurch/ so ist es gefärbet.

Kirsch-braun auf Leinen.

Was du also färben wilst / muß zuvor aus Alaun gebeitzet / und aus Blauholtz / Silber- oder Aschen-Farben gefärbet werden. Wann es also gefärbet ist/ so truckne es ab/ siede Roth-Holtz in Laugen wohl ab / zeuch das Garn oder Leinen hindurch/ lasse es wieder trocknen / und wiederhole es so offt/ biß es die Farbe weg hat.

Braun auf Leinen.

Beitze das Leinen in Alaun/ doch nicht zuviel/ und lasse es darnach trocknen. Wirff alt Eisen und Schlieff (ist eine Materi/ so unter dem Schleiffstein gefunden wird) in Eßig / und lasse es miteinander 8. Tage beitzen / gieß diese Beitze ab/ und ziehe das Leinen offt hindurch/ und laß es wieder trocken werden. Weiche Braun-Holtz eine Nacht in Laugen / laß es alsdenn fein sanfft kochen / daß es nicht überlauffe: Wenn es nun wohl gekochet hat / so stoß ein weiß Höltzlein in die Farbe / so kanst du sehen wie es anfallen will. Ziehe darnach das Leinen offt hindurch/ so wird es braun.

Grün/ hell-grün/ dunckel-grün auf ein Pfund leinen Garn.

Wenn du das Garn blau gesotten und gefärbet hast / so kanstu solches hernach leichtlich in grüne Farb verwandeln/ nemlich also: Siede der gelben Blumen einen guten Theil in guter Laugen ein paar Stunden / lege das Blaue darein/ so wird es Grün. Je heller Blau es ist/ je heller Grün es wird: Ist es aber Dunckel-blau / so wird es auch Dunckel-grün. So du aber aus Indig blau gefärbt Garn hast / so laß Scharte oder gelbe Blumen 2. Stunden sieden / lege darnach das Garn in Kessel zu der Farb / laß es eine Stund kochen: wann es nun Farb genug hat / so ziehe es hernach durch eine klare Laugen / so bekommt es einen schönen Glantz; und so du es durch die Lauge ziehest/ darff es im Wasser nicht gespühlet werden.

Oder / nimm einen guten Theil Auguster-Beerlein / giesse Eßig daran / koche sie eine halbe Stunde / wirff zwey Loth Alaun darein / es wird Grasgrün.

Grün leinen Garn beständig zu färben.

Nimm 3. Viertels-Pf. Alaun / ein halb Pf. Weinstein / 2. Maas-Kannen voll scharffer Laugen / eine Stunde lang gesotten / hernach noch 3. Stunden heiß darinn liegen lassen.

Folget das Gilben.

Nimm 8. Pf. Schart / 1. Pf. Johannis-Blumen / ein halb Pf. wilder Aepffelbaum-Rinden / thue die Gilbe mit einem Reiff gesperret in Kessel / alsdenn giesse darauf 2. Kannen scharffe Laugen / eine halbe Stund gesotten / das Garn daraus gegilbet / so hoch als es werden will; wenn man aber zu der Spanischen Gilbe kommen kan / so nimmt man 3. Viertels-Pf. darunter / es wird gewisser und höher gelb / denn zu grün soll und muß es hoch-gelb seyn.

Folget das Blöben.

Brauchet die Blöbe wie bey dem blauen Garn gemeldet / so kan man es nach Belieben hoch und niedrig grünen / in vier Farben hat man es gar schön. Wenn aber das Garn erstlich aus der Weyd geblöbet / oder aus dem Jndig / so muß es erstlich den Alaun-Sud haben / hernach in die Gilbe / alsdenn hat man beständig Grün / es ist auf allerley Art und Weise Grün zu machen.

Auf eine andere Art grün Garn zu färben.

Nimm einen Kessel voll Lauge / die scharff ist / und thue darein einen Bündel Schart / lasse es gar wohl sieden / darnach geuß das Wasser von der Schart in ein Faß / und nimm auf ein halb Pf. Garn / 1. Loth Grünspan / und 1. Loth Alaun / und thue es in eine Maas oder Kanne braun Bräsill / die mit Laugen abgesotten ist / rühre es untereinander / und geuß es in das Schart-Wasser / und lege das Garn eine Nacht darein / so ist es gut.

Das grüne Garn schwartz zu machen.

Nimm scharffe Lauge / und thue 3. Viertels-Pf. blaue Bräsill darein / und lasse es wohl miteinander sieden / darnach geuß die Farb von den Spänen in ein Faß / und thue darein 2. Loth Gummi Arabicum, 2. Loth Alaun / 2. Loth Grünspan / und lege das grüne Garn darein / lasse es eine Nacht darinn liegen / so ist es schwartz.

Grün auf Leinen.

Mache von guter Aschen eine Lauge / brauche die gelben Blumen / so auf den Feldern wachsen / als da ist Scharley / Johannis-Blumen / Wiesen-Klee oder Scharte / versuche auch die gelben Königs-Kronen oder Kertzen / so in sandigen Feldern wachsen / siede sie in der Laugen 2. Stunden / behalte die Farbe / und thue das Kraut hinweg.

Zerreibe

Zerreibe Grünspan fein klein/ schütte ihn in die vorige Farbe/thue Fisch-Gallen darzu/und koche das Leinen darinn/ es gibt schöne Farbe/ wo es aber die Farbe nicht annehmen will/ so beitze es zuvor in Alaun und Weinstein. Auf diese Weise kan auch das Hasenkraut oder Roheschinck / item das Scheelkraut und der ausgepresste Reischensafft versuchet werden.

Grün auf Leinen und Wüllen.

Sammle um Michaelis-Zeit Kreutzbeeren / zerdrucke sie in Eßig / setze sie im Topffe oder Kessel zum Feuer / laß sie ein wenig auffieden / schütte sie auf ein leinen Tuch/ und drucke den Safft hindurch/ thue noch einmalen Eßig zu den Hülsen/ lasse es abermalen ein wenig sieden/ und drucke den Safft rein aus. Thue ein wenig gestossnen Alaun darzu/ und verwahre den Safft / so hast du eine grüne Farbe auf Wüllen und Leinen zu gebrauchen.

Oder mache es also:

Thue die Beerlein in ein rein Gefäß/ giesse eine gute Lauge darauf/ und lasse sie also stehen / so kan man sie ein Jahr erhalten. Was du nun färben willst/ das beitze zuvor eine Stunde im Alaun / und lasse es hernach spühlen / thue sodann die Beitze weg/ giesse von der Farbe in den Kessel/ zerknitsche die Beer/ und lasse es warm werden/ hernach thue darein was du färben willst/ und wende es offt um / lasse es eine halbe Stunde kochen / und siehe / ob es genug seye / wo nicht / so thue mehr Beerlein darzu / und färbe es weiter. Wann es genug Farbe hat/ so winde mit 2. Stöckern / oder wie es sich schicket/ die Farbe wohl aus/ dann ist sie ferner nutzlich zu gebrauchen.

Grün Leinen aus Bräsill.

Färbe das Garn zuvor Schwefel-gelb/darnach aus der blauen Farbe.

Oder / vermische die gelbe und blaue Farbe untereinander bis sie grün genug ist.

Schwefel-gelb Leinen zu färben.

Nimm Gilb-Kraut / soviel du vonnöthen / siede es in guter Laugen / biß es die Krafft von sich giebet / alsdann seyhe es ab von dem Kraut/ rühre ein wenig Spangrün und ein wenig Alaun darunter / färbe das Garn / bis es gelb genug ist.

Blau Leinen aus Bräsill.

Nimm braun Bräsill/ siede die in Laugen / biß genug ist / thue ein wenig Grünspan und Alaun darunter / jedoch / nachdeme du viel oder wenig färbest/ biß die Farbe blau genug ist.

Pomerantzen-farb Leinen.

Färbe es zuvor Schwefel-gelb / darnach nimm Camin-Ruß / einen solchen/ wo man Tännen Holtz brennet/ lasse den 2. Stunden lang sieden/ färbe das gelbe Garn daraus / bis es genug ist.

Roth Leinen.

Auf ein Pfund Garn / nimm 2. Loth Alaun / lege das in ein laulichtes Wasser/ thue das Garn darein/ laß 2. Stunden darinn liegen/ nimm es heraus/ laß trocknen / darnach nimm einen Vierling rothe Bräsill / laß wohl im Wasser sieden/ eine Messerspitzen voll Salmiac genommen/ in die Farbe gethan/ färbe daraus/ es wird schön roth.

Leinen Silberfarbe.

Nimm blaue Bräsill und Kupffer-Wasser/ lasse es im Wasser miteinander sieden/ darnach nimm ein Gallus-Aepffelein / zerstoß klein/ thue es unter die Farbe / laß wieder sieden/ giesse die Farbe rein ab/ und färbe daraus/ es wird schön Silberfarb.

Trißmosinfarb Leinen.

Nimm gelbe Presill/ daraus färbe das Garn gelb/ darnach nimm Kupffer-Wasser und Gallus/ gestossen/ siede es in Wasser / ziehe das gelbe Garn dardurch/ und wasche es hernach in kalten Wasser aus/ bis genug ist.

Schwartz Leinen zu färben.

Nimm Kupffer-Wasser / gestossenen Gallus / und Eichen Sägspähn/ laß miteinander sieden / thue Schlieff hinzu / daraus färbe das Garn bis schwartz genug ist / und ausgewaschen.

Grasgrün auf 15. Elen Leinen.

Lasse das Wasser warm werden / thue auf ein Stuck Leinwad ein Loth gestossnen Grünspan / lasse ihn fein zergehen/ nimm darnach die Leinwad/und beitze sie darinn/ziehe sie drey oder viermalen geschwind herum / laß eine viertel Stunde sieden/leere den Kessel/und mache einen frischen Sud/ dann thue darein ein halb Pfund blaue Presill / lasse sie eine Stund sieden / und geuß einen Eymer Wasser darzu/ rühre es fein durcheinander/ lasse es eine viertel Stunde stehen/ und seyhe die Farbe ab/ thue hernach die Farbe in den Kessel/ und ziehe die Leinwad geschwind um / daß sie nicht fleckigt werde. Siehe auch zu / daß sie nicht zu sehr verdunckele/ winde es alsdann aus/ und giesse die Farbe weg/ thue in den Kessel einen Armvoll Reheheyde / spreisse sie fein an den Boden / lasse sie eine Stunde in scharffer Laugen sieden / nimm die Blumen heraus/ thue in die Gilbe anderthalb Loth Grünspan/ rühre ihn mit einem Besen fein untereinander / und ziehe darnach die Leinwad geschwinde nacheinander herum/ bis du siehest/daß sie fein liechtgrün ist/ doch nicht gar zu liechte. Wasche sie fein sauber aus/ und stärcke sie aus einer besondern Leimstärcke/ so wirst du schön Grasgrün haben.

Meergrün auf 15. Elen Leinen.

Nimm einen schönen lautern Grisch oder grob Meel/ thue es in Kessel/ und mache es fein warm/ thue darein ein wenig Grünspan/ lasse denselben fein darinn zergehen/ziehe die Leinwad viermalen darinnen um/lasse sie eine viertel

Stund

Stund darinn liegen. Siede ein halb Pfund blaue Presill ab / und nimm einen lautern Gries/lasse ihn drey viertel Stunde sieden/ wann er gesotten/so beschlage die Leinwad daraus / bis sie ziemlich gut blau ist. Siede alsdann ein wenig gelbe Blumen ab in einer scharffen Laugen/ ziehe die Leinwad in der Gilbe geschwind um/ du darffst es aber über zweymalen nicht umziehen/ so ist es schon Meergrün genug/ hernach wasche es fein sauber aus.

Rosinroth auf Leinen und Müllen.

Mache eine Laugen von Kalch oder guter Aschen / thue darein rothen Sandel und Fernabock / geuß etwas Brandwein darzu / laß es in einem neuen Topffe miteinander beitzen; hernach koche es miteinander/ und was du färben willst / das haspele oder tauche so offt aus und ein / bis du erkennest/ daß es Farbe genug hat.

Grüne Farbe auf leinen Tuch oder Zwirn.

Nimm Weegdorn-Beer und Eßig/ thue sie in ein kupffern Becken/ zerstosse sie / und thue sie in einen Hafen / laß 2. oder 3. Tag und Nacht stehen / wohl zugedeckt/ thue darein Alaun/der rein gepülvert ist/ nimm Gummi/ lasse ihn zergehen in warmen Wasser / thue es auch zu den Beeren in dem Hafen/ und wann du willst und ihr bedarffst/ drucke sie durch ein Tuch/ und stosse das Tuch oder den Zwirn darein/ laß darinn sieden/ darnach wasche und trockne solches wie es sich gebühret.

Oder/ nimm der obgemeldten Beer/ zerstosse sie in einem Becken/zwinge sie durch ein Tuch / thue gestossenen Alaun darein / und ein wenig Saltz/ thue es in einen verglaßten Hafen / geuß Eßig daran / du magst auch wol geriebenen Grünspan darzu thun/ oder geriebenes Berggrün / lege den Zwirn oder Tuch darein / laß sieden/ wasch und trockne es/ wie obgemeldt; wilt du die Farbe behalten / so thue sie in einen verglasurten Hafen / der oben enge ist / und vermache ihn wohl / daß kein Dunst heraus kan gehen / und wann du sie gebrauchen willst / so nimm soviel als du bedarffst / geuß Eßig darzu/ und thue Grünspan und Alaun klein gestossen darein / lege das Tuch oder Zwirn darein/ und laß einen Wall darüber gehen/ wasch und trockne es/ wie oben gemeldt.

Rothe Farbe zum Zwirn.

Nimm Regen-Wasser/ oder Wasser aus einer Höhlen/laß sieden/seyhe es durch ein Tuch / nimm des Wassers einen Trunck zu einem Loth Presill/ und so offt du 1. Elen Tuch nimmst/ so offt solt du ein 1. Loth Presill nehmen/ siede die Presill in dem obgemeldten Wasser / seyhe es durch ein Tuch / thue dünnen Leim darein/ und ferner eine Laugen/die gemacht seye von gestossenen Weinstein und Alaun/ stosse das Tuch darein/ ehe dann du es färbest/und laß trocken werden/ stoß es dann in die heisse Farbe/ drucke die Farbe wieder aus dem Tuch / laß an der Lufft trocknen / stoß darnach noch einmalen in die heisse

Farb/

Farb/ und laß es wieder trocken werden/ das thue drey oder viermalen/ so gewinnt es eine rechte Farbe.

Eine andere.

Nimm 6. Loth pulverisirten Alaun / und 6. Maaß Wasser / 1. Maaß Eßig / lasse alles erwallen in einem Kessel / lege das Tuch darein / laß darinnen 3. Tag und Nacht liegen / darnach thue es in ein rösch Wasser / oder in eine Laugen/ die gemacht ist von Weinstein zu der Farbe. Nimm Bräsill soviel du bedarffst und je zu einer Untz nimm 2. Maaß Regen-Wasser oder scharffen Eßig / thue darein gepulverte Bräsill / laß wohl sieden / seyhe die Farbe vom Holtz in einen Kessel/ stosse das Tuch in die heisse Farbe / laß eine Weile darinn stehen/ darnach drucke die Farbe aus dem Tuch/ und laß trocknen/ und wann es trocken ist/ so stosse das Tuch abermalen in die heisse Farb/ und laß wieder trocknen/ das thue einmalen oder drey/ darnach mache einen guten starcken Kalches / lasse ihn kalt werden / temperire Eyerklar darunter/ und bestreiche darmit das Tuch mit einem andern Tuch.

Gelb zu färben/ es seye Zwirn/ Garn oder Tuch/ Wüllens oder Leinens.

Nimm wild Afftolder-Rinden im Mertzen oder Mayen / dieweilen sie noch safftig sind / schehle darvon die obern Rinden / laß dürre werden / und wann du färben willst / so zerbrich die Rinden zu Stücken / lege sie in einen Kessel/ wieviel du ihrer bedarffst/ und ein wenig gestossenen Saffran / geuß Laugen daran / den Rinden gleich / laß halb einsieden / thue die Rinden heraus/ und thue gestossenen Alaun darein/ und stosse den Zwirn / oder was es seye/ darein/ laß darinnen liegen Tag und Nacht/ darnach lasse es trocknen/ und thue ihm wie vor.

Auf andere Art.

Nimm Weyden-Holtz / schabe darvon die untersten Rinden im Mertzen / thue ein wenig wilden Saffran darzu/ siede es in reiner Laugen/ drucke es durch ein Tuch / thue ein wenig gestoßnen Alaun darzu / laß darinn einen Wall thun den Zwirn/ Garn oder Tuch/ und hencke es hernach auf/ daß es trocknet/ du magst auch die Rinden behalten wie lange du willst.

Schwartz zu färben.

Nimm ein Schäfflein/ oder sonst ein Geschirr / streue darein Abfeylung von Eisen oder gestoßnen Hammerschlag auf den Boden / lege darauf kleine Rinden dreyer Finger dick / streue darnach mehr des Hammerschlags darauf/ daß es die Rinden dreyer Finger dick bedecke/ und wieder Rinden darauf / das thue so lange / bis das Schäfflein voll wird / darnach geuß heiß Regen-Wasser darauf / bis daß es über die Rinden gehe drey Finger hoch/ darnach an dem dritten Tag lasse die Farb unten aus dem Schäfflein / und giesse sie wieder über die Materien/ das thue 14. Tage nacheinander/ darnach

mache

mache die Farbe heiß in einem Kessel / und lege den Zwirn / Garn oder Tuch darein / laß darinn einen Wall thun / darnach wasche und trockne es / wie oben gelehrt / ist es nicht schwartz genug / so stosse es wieder in die Farbe.

Blauen Schetter oder Kuglen zu färben.

Nimm zu 10. oder 12. Elen gebleichten Tuch eine Maaß voll Weyden-Blätter-Beer / zerreibe sie wohl mit den Händen / geuß ein Viertel Wein daran / und laß sieden / thue darein gepulverten Alaun / und ein wenig Salmiac / drucke es durch ein Tuch / stosse den Schetter oder Kugel darein / laß sieden / mercke / je länger es siedet / je dunckler blau es wird / darnach wasche es aus lauterm Wasser / du magst auch die Farbe also behalten / so lange du willst / zwinge sie durch ein Tuch in einen rein verglasurten Hafen / der wohl vermachet seye / und wann du färben willst / so nimm der Farbe / soviel du ihr bedarffest / in einen Kessel / stosse das gebleicht Tuch darein / und laß erwarmen / darnach hencke und wasche es / wie du selbsten wohl weist.

Schön schwartz auf Leinen zu färben.

Wann du willst schön schwartz auf Leinen färben / so nimm erstlichen Salmiac 1. Loth / weissen Vitriol 4. Loth / Salpeter 4. Loth / Glasgall 2. Loth / Spanische Fliegen ein halb Loth / weissen Arsenicum 1. Loth / diese jetzt-erzehlte Stück miteinander klein zerstossen / und in einem Grisch / oder mit Essig gesotten / unter die Grisch geschüttet / und die Farben damit aufgefüllet / das solle gewaltig schwartz färben. Weitern Bericht darvon will ich dich jetzt auch lehren.

Wann du nun diese Kunst gebrauchen willst / so mercke erstlichen: Wann du diese Stuck / wie vorgemeldet / gestossen hast / so magst du sie sieden / erstlichen in frischen Wasser / oder aber mit einer Grisch / oder mit Essig / oder mit saubern geschaumten Harn oder Urin / und laß eine halbe Stunde auffsieden / und wann es gesotten hat / so giesse das Lautere darvon in die Grisch / und siede das andere noch einmal / schütte es auch hinein / und rühre die Grisch auf.

Item / wann du die Grisch anfänglich siedest / so thue 4. Loth Weinstein darein / und laß mit auffsieden / und wann es gesotten hat / so schöpffe die Grisch ab / laß lauter werden und erkalten / darnach schütte 2. Maaß guten Bier-Eßig darein / und laß 2. Tag und Nacht stehen. Hierauf siede die oberzehlte Stücke alle miteinander in einen Hafen besonders / wie ich es dich gelehret habe / schütte sie in die Grisch / und laß wol sauer werden / darnach fülle die Farben darmit auf / doch nicht zu viel / aufdaß du sie nicht überrichtest.

Noch etliche Stücke auf das Schwartz-Färben.

Als erstlichen / wann eine Farbe sonsten nicht färben will / so pfleget man ihr zu geben 2. Pfund Kupffer-Wasser / ein Gölten voll Schlieff / und 1. Maaß Wein- oder Bier-Eßig.

Oder aber / etliche geben ihren Farben / wann sie färben wollen / ein Maaß Seyden-Farbe. Etliche sieden 1. Pf. Gallus und 1. Pf. Kupffer-Wasser/ lassen es gefallen/ und schütten das Lautere darvon in die Farbe/ welches auch nicht unrecht thut.

Es finden sich auch etliche Meister/ welche schwache Farben haben / die schütten das alte ausgefaulte wüllen Law auch an die Farbe/ dann die Farben pflegen mächtig starck davon zu werden/ das geschicht aber also:

Etliche haben Standen und Fässer darzu. Erstlichen nehmen sie frische Rinden darzu/ thun dieselbigen unten in das Faß/ und Fludach und alt Eisen darzu / hernach wann sie Wüllen gefärbet haben / so schlagen sie dasselbige alte Law darzu in das Faß / lassen es beyeinander stehen / und schütten darvon in die Farbe.

Andere nehmen Saltz/ und schütten es in die Farbe / wann sie es erstlichen ansetzen/ und lassen es weydlich von Grund aufrühren/ nehmen darnach 4. Loth weissen Vitriol/ und einen guten Kübel voll des jetzt-erzehlten Wüllen-Laws / schütten es darzu / und wann man es dann eine Zeitlang brauchet/ so färbet es überaus wohl/ je länger es aber stehet/ je besser es färbet.

Auch nehmen etliche rothe Bier-Heffen / und schütten es in die Farbe/ dann es färbet mächtig wohl darvon / dauret aber nicht lang / dann sobald das Tuch getragen wird / so gehet die Farbe wieder ab / und hat keinen Bestand.

Zum Klären.

Erstlichen / wann du klären wilst / so nimm eine Handvoll Weitzen-Mehl und so viel Unschlit als ein Hüner-Ey groß / auch gleich soviel Klauen-Schmaltz / und 2. Loth Gummi / diese Stücklein zusammen gantz wohl zerlassen / giesse in den Leim / und menge es wohl durcheinander / das ist so viel/ wann du ein Winden vier oder fünff hast/ hast du aber mehr / so nimm auch desto mehr.

Ein anders.

Nimm Leinöl so viel du wilst/ nachdem du alauniert hast/ und schütte allemahl auf eine Winden einen Löffelvoll in den Leim / so wird die Arbeit fein steiff und geschlacht darvon.

Etliche brauchen Schweinen-Schmaltz / das gehöret aber/ wann man Boy zu färben sich erkläret.

Den Leim schwartz zu machen.

Nimm Kühnruß/ also/ wann der Leim warm ist/ so nimm auf eine Winden ein Loth/ und ein Löffelvoll Leinöl/ und dieses wohl untereinander zertrieben.

Ein anders.

Nimm ein Beckleinvoll gesottenen Gallus und ein Beckleinvoll Kupffer-

fer-Wasser / schütte es unter den Leim / das machet ihn Brand-schwartz.

Oder nimm einen Kübelvoll Law und 1. Pf. Kupffer-Wasser / zertreibe es wohl / schütte es hernach unter den Leim.

Den Trip-Sammet auf Leinen schön schwartz und glatt zu färben.

Erstlich nimm einen halben Kesselvoll Laugen und einen halben Kesselvoll Wasser untereinander / und lasse es sieden / thue das Stuck Sammet hinein / laß es eine halbe Stund mit sieden / hernach thue es wieder heraus / hänge es auf / und laß trocken werden. Darnach so must du nehmen ein viertel Pf. Geschmack / einen halben Vierling Weinstein / zwey Handvoll Erlen-Rinden / ein halb Pf. Cicis. Diese Species thut man nun alle zusammen in ein Kesselein und wärmet es bey einer Stunde / wann man nun weiß / daß es eine Stunde gesotten hat / so muß man eine Handvoll Rub. darein thun / untereinander rühren / alsdann das Stuck hinein thun / und 2. Stunden darinn sieden lassen / nach dem Sud aber wohl auskühlen / dann kan man die Farb zurichten / und eine Handvoll Schlieff / ein viertel Pf. guten Vitriol / ein Pf. Eisenfeylicht und 4. Loth Braun / nebst einer Handvoll Schlieff mit etwas Ochsen-Gall vermenget / zusammen in den Kessel thun / untereinander rühren / und so man siehet / daß es anhebt zu sieden / kan man eine Uhr umwenden / und es also 2. Stunden lang im Sud erhalten / darnach so thue das Stuck hinein / laß eine Stunde mit sieden / nehme es alsdann wieder heraus / und laß auskühlen; thue abermal frische Farb hinein / und also bey viermalen färben / endlichen aufgehenckt trocknen lassen / hernach den Staub mit einer Bürsten wohl ausreiben / alsdann mit Bleyweiß einmal überstreichen / und abermal steiff abreiben. So viel gehöret nun auf ein Stuck.

Schön schwartz auf Leinen und Müllen.

Man nimmt ein Faß / so groß als es einem beliebet / und schüttet in dasselbige eine gute Schicht gantz klein zerklopffter Erlener Rinden / thut Feil-Spähne darauf / dann streuet man wieder besagte Rinden darauf / und auf solche abermalen Feil-Spähne / dieses muß man so offt thun / bis das Faß gefüllet ist. Hernach füllet man Wasser in einen Kessel / lässet es wohl heiß werden / giest es alsdann in das Faß zu der Rinden / bis es überall gefüllet ist / hernach decket man es zu / lässt es 8. Tage stehen / alsdann muß man es abzapffen / durcheinander vermengen / wieder in das Faß giessen / und abermalen 3. Tage stehen lassen / dann mag und kan man kalt daraus färben. In Mangel der Feil-Spähne kan man auch nur Schlieff nehmen / will man aber die wüllene Farbe verbessern / so siedet man es zuletzt in ein wenig Gallus und Kupffer-Wasser aus / so wird es schön schwartz.

Schön Leib-Farb auf Leinen zu färben.

Erstlich nimm die Leinwad / und laß sie drey Stunden in Alet sieden /

darnach nimm Fernabock / und wann sie anfängt warm zu werden / so beschlage die Leinwad daraus / und wann sie beschlagen / so nimm Kreiden / die gestossen ist / und schütte sie darein / schütte ein wenig Wein-Eßig darzu / und ein Bißlein Alaun / darnach ziehe die Leinwad dadurch / das heisset gemeistert.

Meer-grün auf Leinen zu färben.

Will man schön Meer-grün auf Leinen färben / so muß man es vor Liecht-blau machen / darnach ziehe man es durch eine Gilbe / die nicht geschärfft ist / und nehme auf zwey Schetter ein Viertel Kreiden / thue es in ein heiß Wasser / und meistere es daraus / oder ziehe es durch eine alte Gilbe / so wird es auch schön.

Negelein-Farb auf Leinen.

Wann man Negelein-Farb auf Leinen färben will / so muß man ihm zuvor einen Zug aus der schwartzen Farbe geben / darnach erst durch die Bresill ziehen / und Grünspan darein schaben / oder man gibt demselben zwey Züge schwartz / und zeucht es hernach durch die Gold-Farbe lau / so ist es gut.

Purpur-Farb auf Leinen zu färben.

Man muß solches zuvor roth machen / und hernach durch die blaue Farbe ziehen / oder man kan es zuvor Gold-farb / und alsdann roth aus der Bresill machen / hernach durch eine Lauge ziehen / oder durch ein warmes Kalch-Wasser / so wird es schön / oder wann das Tuch roth und trocken ist / so zieht man es durch die Gold-Farbe lau / so wird es auch schön Purpur-Farb.

Rosin-Farb auf Leinen zu färben.

Wann man schön Rosin-Farb auf Leinen färben will / so muß man es zuvor schön roth machen / darnach ziehe man es durch die Bräune.

Gold-Farb auf Leinen.

Wann man Gold-Farb auf Leinen färben will / so muß es erstlich gelb gemachet / hernach aber durch die laue Gold-Farb gezogen werden.

Silber-Farb auf Leinen.

Wann man Silber-Farb auf Leinen färben will / so kan man es eben wie auf das Wüllen machen / oder man gibt ihme einen Zug aus dem Gallus / und einen Zug aus dem Vitriol.

Schön Blau auf Leinen aus dem Holtz zu färben.

Zum ersten nimmt man halb Laugen und halb Wasser / und siedet das Holtz darinnen / darnach nimmt man das Tuch / das in dem Grünspan eingeweichet ist / und schüttet die Brühe vom Holtz in ein warmes Wasser / thut ein wenig Verd-Ramo darein / und zeucht das Tuch dadurch.

Die

Die Meisterey auf Blau/ und wie man sie bereiten soll.

Erstlichen / muß man haben zwey oder drey Kübel-voll Bresill / darnach der Kessel groß oder klein ist / so nimmt man desto weniger / und macht es siedend/ hernach thut man diese Sachen darein.

Erstlich ein Viertels-Pfund geschmeltzten Vitriol / der schön waiß ist/ und ein Viertels-Pfund Weinstein / der auch schön weiß ist / diese zwey Stücke stösset man untereinander gar klein / und wann die Bräsill siedet / so thut man diese zwey Stücke darein/ und einen guten Löffel-voll Verd-Ramo, lässet es eine halbe Stunde aneinander sieden / darnach thut man es heraus in ein sauber Ständlein / läßt es acht Tag und Nacht stehen / so kan man es brauchen.

Wann man Liecht-blauen Schetter machen will/ so darff man es nicht aufrühren.

Will man die Schetter nicht Liecht-blau haben / es seynd gleich kurtze oder lange Stücke/ so rühre man es wohl auf / und nehme zum ersten einen Kübel-voll heiß Wasser / schütte auf einen Schetter in das warme Wasser einen halben Löffel-voll Verd-Ramo, ziehet das Stück dadurch / und windet es steiff aus/ darnach spühlet man es durch ein frisch Brunnen-Wasser aus/ und hänget es auf/ das heißt gemeistert oder gebräunet.

Wie man schön lieblich Blau färben soll aus dem Indig auf Leinen.

Wann man die blaue Farbe hat zugemacht / so thut man darein ein Viertels-Pfund Salmiac / klein gestossen/ und darauf aufgerühret / so werden die blauen Stücke schön lieblich/ als wenn sie gebräunet wären. Item/ man mag auch Salmiac in dem Weinstein sieden.

Schön Roth auf Leinen zu färben.

Man nimmt auf einen Schetter 8. Loth Alaun / und auf ein langes Stück 6. Loth / und auf ein kurtz Stück 4. Loth.

NB. Man kan nicht schöner Roth machen auf Leinen / als wann man es zuvor Gold-farb machet ohne Schärffe.

Braun auf Leinen zu färben.

Wann man schön Braun auf Leinen färben will / so muß man ihme anfänglich zwey Züge aus der blauen Farbe geben / darnach zeucht man es durch die Bresilgen / und schabt Verd-Ramo darein / so werden sie schön Braun.

Ein kurtzer Bericht von der Färber-Kunst/ wie man nemlich die Farbe in richtige Probe setzen solle.

Alldieweilen nun gar bald und wider alles Verhoffen ein Fehler und Versehen in den Farben kan begangen werden / dadurch man leichtlich zu Schaden kommen kan; so ist der beste Rath / solchem Unheil vorzukommen/

daß man sich nicht gleich unterwinde/ ein Tuch zu färben/ sondern dieselbe zu erst auf Wollen versuche/ und darneben / nach Vielheit der Wolle/ eine Eintheilung der Farben mache/ als er nöthig zu seyn urtheilen wird / das zu seinem Zweck diensam seye / und schadet nicht / die Farbe gerathe gleich wie sie wolle / so ist die Wolle dannoch überall hin nutzlich zu gebrauchen / und wird man an deme / was daraus gearbeitet wird / keinen Mangel oder Fleck finden. Hastu nun die Farbe wohl getroffen / so ist es dir gut / merckestu aber einen Fehler/ als daß irgend die Farbe zu schwach seye/ so ist vonnöthen/ auf ein andermal mehr Farb-Zeug zu nehmen. Ist aber die Farbe zu starck/ und befindest/ daß noch Krafft darhinten in der Farbe blieben/ so kanstu dieselbe schwächen / und die Farb-Suppen zu fernerem Gebrauch aufheben/ jedoch / daß nichts Unreines darzu komme. Wilt du aber wissen / ob noch Krafft dahinter/ so hänge ein wenig gebeitzte Wollen hinein / so wird sie die Krafft der übrigen Farbe zeigen. Auch ist wohl zu mercken / daß du beydes die Wolle und das Färbe-Gezeug (oder Materie zu färben) abwiegest/ und im Gedächtniß behaltest/ weilen es dir zur künfftigen Nachricht dienet.

Vom Kalch im Weinstein / auch wie man mit wüllenem oder leinenem Garn vor/ in und nach der Farbe handeln solle.

So man ein Meister setzen will/ hat man mit Fleiß zu beobachten / daß kein Kalch in den Kessel unter die Wolle oder das Tuch komme; dann so das geschehe/ würde beydes/ Wolle und Tuch/ verdorben / mürbe / und in Stücken aus dem Kessel gehoben werden. Sollte aber diß Versehen begangen werden / so lege man einen Boden / oder mit einem Netz bezogenen Reif in den Kessel / also daß der Kalch im Grunde bleibet / und die Wolle oder Tuch solchen nicht erreichen könne/ so ist der Sache auch geholffen: denn bey allen Farben ist gute Aufsicht vonnöthen. Wilst du auch leinen oder wüllen Garn zu dem Färben bereiten / so muß dasselbe vorhero etwan dreymalen unterbunden werden / nachmals muß dasselbe in ein rein Gefäß fein ordentlich auf einander geleget werden/ gleichwie die Frauen es zu machen pflegen/ wann sie ihr Garn äschern wollen.

Es muß aber die Farbe vorhero wohl abgesotten werden/ hernach giesse die Farb-Suppen auf das Garn / und überdecke es mit Säcken oder anderm Geräthe fein feste / daß es sich also wohl durchbrühe / es muß auch so lange bedecket bleiben/ bis es nach 9. oder 10. Stunden in ihme selbst abgekühlet habe / darnach wird die Farbe wohl ausgewunden / alsdann hänge das Garn an einem schattichten Ort auf/ und breite es nach Möglichkeit voneinander / sonsten backet es zusammen / und ist hernach übel voneinander zu bringen. Es muß auch im Färben offt auf und nieder gezogen werden / damit die Feuchtigkeit der Farben fein gleichträchtig vertrockene; wann aber

das

das Garn in der Sonnen trocknen solte / so fället die Farbe ab / und erblasset. Im übrigen ist gleichfalls zu wissen / je weisser das Garn ist / je lieblicher nimmt es die Farben an.

Wie man gute Bräsill sieden solle.

Mit Fleiß ist zu mercken: Erstlichen / wann du Bräsill sieden wilst / so solt du es thun / wann der Himmel klar / ohne Wolcken / Wind und Regen ist / sie geräth dir sonsten nicht wohl; und also wird sie gesotten.

Nimm frisch Brunnen-Wasser / thue es in den Kessel / und mache es heiß / darnach nimm die Bräsill / und nimm zu 12. Pfund Bräsill 1. Pfund Gelb-Spähn / feuchte es miteinander an mit gemeiner Laugen / und schütte es miteinander in den Kessel / lasse es eine Stunde sieden / und so es eine Stunde gesotten hat / so giesse 2. Maas guten Eßig und 4. Loth Cicis darein / und laß noch eine Stunde auffsieden / habe aber fleißig Achtung darauf / daß es nicht heraus lauffet / und so es genug gesotten hat / so schöpffe sie ab / und siede sie wieder wie vorhin / zeuchs darnach durcheinander / und laß stehen / der dritte Nach-Sud gibt ein gut Allet-Wasser.

Wüllen Garn / oder weiß wüllen Tuch allerley Farbe zu färben / also / daß man es nicht darff in Alaun sieden.

Erstlichen / nimm zu zwey Pfund Wollen oder Garn 2. Maas Grisch / und thue darein 1. Loth Weyd-Aschen / 1. Loth Weinstein / 2. Loth Alaun / lasse es einen Wall oder zwey auffsieden / und laß darnach recht werden / dann lege das Garn oder Tuch darein / lasse es Tag und Nacht darinn liegen / dann zeuch es durch ein frisch Wasser / laß trocknen / und färbe es nach deinem Gefallen / das hält und gehet nicht ab.

Wann man eine blaue Farbe hat / die nicht lauter werden will.

So nimm 1. Loth Schwefel / 1. Loth Salmiac / 1. Loth Mercurii, ein Loth Zimmer-Röthe / und wie sie nacheinander beschrieben sind / so thue sie hinein / und so offt du ein Stuck hinein thust / so offt rühre sie auf / und laß ruhen / biß du sie alle hinein bringest.

Wie man sich mit den Zeugen / ehe sie gefärbet werden / verhalten solle.

Weilen die Wolle zu den Zeugen sehr im Fetten gekämmet und gearbeitet wird / so ist vonnöthen / daß sie zu erst im Wasser aufgesotten werden / so gehet die Fettigkeit aus.

Andere werffen auch Potaschen darzu / das treibet die Fettigkeit ebenfalls aus.

Theils aber waschen sie mit Seiffen-Laugen rein / oder schaben Seiffe in warm Wasser / und waschen die Fettigkeit also aus. Es muß aber die Seiffe auch rein ausgewaschen werden / sonsten fället die Farbe nicht leichtlich an.

Wie man den Zeugen / Seiden / Garn / Tüchern und Leinwad den Glantz geben solle.

Man zerlässet im warmen Wasser oder Farbe auf ein Stuck Zeug oder 4. Pf. Garn / ein Viertels-Pf. Gummi Arabicum, legt den Zeug oder Garn in ein Gefäß / giest den Gummi darüber / und drucket es fein durch / ziehet es auch zuweilen um / so bekommet der Zeug einen Glantz und Stärcke.

Oder lässet es / wann es rein gespühlet / im Wasser eine Zeitlang liegen.

So man aber der Leinwad einen Glantz geben will / so muß man die Leinwad / wenn sie noch ein wenig feucht ist / wohl rollen / so bekommt sie einen Glantz.

Oder / man legt sie auf ein weiß Leder / und reibet sie mit einem Glätt- oder Glas-Stein wohl ab / so bekommt sie einen Spiegel-Glantz.

Lässet man sie aber gar offt rollen / so bekommet sie eine schöne Wasser-Blume / wie der gewässerte Tobin oder Taffet.

Zu der Seiden aber nimmt man etwas Eyerweiß unter den Gummi / und überstreichet sie darmit.

Etliche wollen / daß wann man das Tuch angefärbet habe / solle man zuletzt Baumöl oder Butter / oder zerlassenen Speck oder Schmeer in die heisse Farbe thun / und das Tuch schnell hindurch haspeln / solches gebe einen sanfften Griff und einen Glantz.

Zu dem rothen Tuch aber gebrauchen etliche eine geschabte und zu Wasser gemachte Seiffen / solches thut auch das Seinige /

Andere nehmen ein Viertels-Pf. Gummi Arabicum, lassen es im Wasser oder Laugen zerschmeltzen / giessen es zuletzt in die Farbe / haspeln das Tuch etlichmal geschwind aus und ein / winden es auf / und kühlen es aus / so hat es seinen Glantz.

Wie man die Leinwad steiffen oder stärcken solle.

Wann man die Leinwad steiffen oder stärcken will / es sey was für Farbe es wolle / so muß man von den Riemern die Abschnitte oder Abgang vom Leder kauffen / dieselben in dem Wasser kochen / so lange / biß das Leder nicht mehr zu erkennen / und alles / wie ein Brey oder Mus ist / im Kochen wohl umrühren / daß es nicht anbrenne. Und wann das Wasser eingesotten ist / so giest man so offt Wasser zu / biß alles zerkochet ist: Dieses ist nun die Stärcke oder Leim.

Wilt du nun diesen Leim zur Leinwad-Steiffe oder Stärcke gebrauchen / so nimm darvon soviel du wilst / oder soviel du vonnöthen hast / geuß von der Farbe (darvon die Leinwand gefärbet ist) etwas darzu / lasse es miteinander aufwärmen / rühre es fein untereinander / und steiffe oder stärcke / die Leinwand darmit / so gelind oder hart als du meinest / daß es nöthig seye.

Grü-

Grünem/ blauem/ schwartzem und liecht-blauem Gewand seine verlohrne Farbe wieder zu bringen.

Nimm Wasch-Erden/ und wasche sie darmit/ darnach mache einen Kalches von Weyd-Aschen/ laß gefallen/ geuß sie ab/ darnach thue andere Weyd-Aschen an das Wasser/ daß es desto stärcker werde/ lasse es wieder gefallen/ und geusse es dann ab/ solchen Kalches thue in einen verglasurten Hafen/ und nimm Scheer-Wollen/ solcher Farbe/ wie das Tuch anfänglich gewesen/ und du wieder zurecht bringen wilst/ thue sie in den Hafen zum Kalches/ und laß wohl durcheinander sieden/ darnach wasche das Gewand/ so wirds wie es zuvor gewesen/ und ist bewährt.

Verdorbene Farbe wieder zu bringen/ für die Färber dienlich.

Wilt du einem alten Sammet seine erste Farbe wieder bringen/ so nimm zu einer halben Maas Wasser 1. Loth Bräsill/ und siede sie. Item/ siede Weyd-Aschen besonders in einem Hafen/ und rühre es wohl/ wann sie gesotten/ so lasse es stehen/ und seyhe es dann in ein Glas/ und wann die Bräsill anhebt zu sieden/ wilt du/ daß die Farbe liecht-roth werde/ so geuß ein wenig Weyd-Aschen daran/ und wirff ein wenig Saltz darzu.

Item/ so du nicht Weyd-Aschen haben kanst/ so nimm nur guten frischen wohl-ausgebrannten ungelöschten Kalch.

Wäre aber der Sammet braun/ und man will die Farbe schön braun wieder haben/ so geuß viel Weyd-Aschen-Wasser darzu/ so wird es schön braun.

Wann dir rother Sammet fürkäme/ und du wolltest ihn braun machen/ so bestreiche ihn mit Weyd-Aschen-Wasser/ so wird er so schön braun als eine Weichsel.

Item/ was vor braun ist/ es seye Sammet/ Atlas/ Sendel/ Seiden/ Damascat/ so bestreiche es mit Weyd-Aschen-Wasser/ so wird es schön braun Veilfarb.

Wann dir blauer Sammet vorkommet/ der die Farbe verlohren hat/ so bestreiche ihn mit Weyd-Aschen-Wasser/ so wird es schön Himmelfarb-blau.

Aber blauer Damascat/ der ein wenig bleich ist/ gewinnet seine alte Farbe; ist er aber gantz abgefallen/ so machst du ihn braun-schwartz.

Den Flachs/ so grau oder grün/ schön weiß zu machen.

Nimm eine Lauge/ welche von guter Aschen und lebendigem oder ungelöschtem Kalch gemachet/ und den Flachs 24. Stunden darein geweicht/ darnach Salmiac auch in ungelöschten Kalch/ jedoch in die Mitten des Kalchs/ daß der Kalch um den Salmiac wie ein Krantz lieget/ gethan/ ein wenig auf warme Aschen gesetzet/ darnach Wasser darauf gegossen/ und eine scharffe Laugen daraus gemachet/ solche Laugen zu der ersten/ da der Flachs inn ge-

legen hat/ gethan/ und darmit 1. oder 2. Stunden den Flachs gekochet/ solle gar gut und schön weiß werden/ also solle man auch den Salmiac fix machen.

Nota. Wann der Flachs also in der Laugen gelegen/ gekochet/ und wieder trocken worden/ muß er in ein fliessend Wasser gethan/ wohl ausgespühlet/ geblauet/ und mit den Händen gewunden/ alsdann wiederum aufgetrocknet werden.

Ein gewisser Freund berichtet/ daß er den Flachs also rein zubereitet/ daß er so zart und rein worden/ um an statt der Floret zu gebrauchen.

Nemlichen er hat eine starcke Laugen gemacht/ und den Flachs darein gelegt/ dann solchen heraus genommen/ und wieder trocken werden lassen/ darnach den Flachs in frischem Wasser ausspühlen/ bläuen und winden lassen/ und wiederum in die Laugen gelegt/ dann abermalen wie zu erst/ in frischen Wasser ausspühlen/ bläuen und winden lassen/ und solchen zum drittenmahl in die Laugen gelegt/ und nachmals in frischen Wasser ausspühlen lassen/ dann getrocknet und gehechelt/ solle so schön/ rein und zart/ als Floret/ geworden seyn/ welches zu probiren stehet.

Ein anderer hat aus Weyd- oder Pot-Aschen und lebendigem Kalch eine Lauge gemacht/ darinn den Flachs eingeweichet/ sobalden er von dem Acker gekommen/ und in ein verschlossenes Gefäß gethan/ und eine Viertel-Stunde mit der Laugen kochen lassen. Hernach trocknet man denselbigen und zerreibet solchen zwischen den Fingern ꝛc.

CAPUT V.

Von allerhand schönen Seiffen-Künsten.

Wie man eine gute Laugen zum Seiffen-Sieden zubereiten solle.

Erstlich mache auf folgende Art eine Laugen: Nimm ein ziemlich Faß/ das zwey Böden hat/ darein lege zwey runde Höltzer/ und Stroh darauf/ ꝛc.

Oder/ mache die Laugen also: Nimm einen Metzen guten und durchgesiebten Aschen/ dann 4. Theil ungelöschten Kalch/ das thue zusammen in ein Schaff/ und gieß Wasser daran/ rühre es wohl/ und mache es ab/ schlage es gar fest aufeinander/ laß 3. Tag und Nacht/ oder wohl noch länger/ also liegen/ darnach lege es auf das Stroh fein gereinigt/ lege alsdann noch mehr Aschen darauf/ hast du aber keine/ so giesse sied-heiß Wasser daran/ und mache die Laugen/ wie sonsten gebräuchlich/ lasse das Wasser eine gute Weile daran stehen/ alsdann lasse die Laugen ab in ein Faß/ und behalte es besonders/ dann geuß mehr ein siedendes Wasser daran/ und lasse es wiederum eine Weile stehen/ lasse sodann die Lauge ab/ ist sie nicht starck genug/ so lasse sie abermals warm werden/ und gieß noch einmal durch/ so wird sie stärcker.

stärcker. Die erste Lauge ist die beste/ die Probe auf die Laugen ist/ wann ein Ey auf der Lauge schwimmet/ so ist sie recht.

NB. Man muß (so man Seiffen sieden will) der Laugen nur genug in Vorrath machen/ daß sie nicht abgehe.

Zum andern/ nimm 4. Pf. Unschlitt/ thue es in einen neuen Kessel/ gieß zum ersten die geringe Lauge daran/ daß sie 2. Spannen über das Unschlitt gehe/ dann mache ein Feuer darunter/ und lasse es sieden/ so es eine Spanne hoch eingesotten hat/ so giesse mehr Laugen daran/ und rühre es mit einem Holtz/ daß nicht anbrenne. Dieses Sieden und Rühren muß 12. Stunden lang geschehen/ bis es so dick wird/ daß es grosse Blattern giebet/ und nicht mehr siedet; wann du nun mehr Lauge hast/ so giesse es nach in den Kessel/ und lasse es auch einsieden/ rühre es aber ohne Unterlaß mit dem Spatel/ damit es ja nicht anbrenne; so es nun will dicke werden/ so nimm auf 4. Pfund Unschlitt/ 1. Pfund Koch-Saltz/ und sprenge es in den Kessel in die Seiffen/ oder zerlasse solches Saltz in der Laugen/ und gieß darein/ dann rühre es wohl/ und laß einen guten Wall thun/ hernach lasse das Feuer abgehen/ und lasse die Seiffen also stehen/ so scheidet sich die Seiffe an dem Boden/ alsdann giesse es in den Kasten/ der darzu gemachet ist/ rühre es mit dem Spatel/ oder einem Holtz/ hin und her/ so laufft das Wasser darvon/ diese Lauge ist gut zum Schleyer-Waschen/ darnach lasse die Seiffen wohl kalt werden/ und tabulire oder schneide sie zu Stücklein/ und thue sie wieder in den Kessel/ giesse ein Maas Laugen daran/ dann nimm ein rein Wasser/ und solvire ein Saltz darinnen/ des Wassers nimm 2. oder 3. Maas/ und giesse es auch an die Laugen/ du magst ein 4. Loth Ummerdum oder Stärck-Mehl in das Wasser nehmen/ und an die Seiffen giessen in den Kessel/ hernach laß eine Stunde oder zwo sieden/ mit geringem Feuer/ alsdann so lasse das Feuer abgehen/ und die Seiffen überschlagen/ darnach giesse sie wieder in den Kasten/ oder in die Form/ laß gar wohl hart werden/ tabulire/ und thue sie hernach in einen Keller.

NB. Alle Wasser zu der Laugen sollen Regen- oder sonst stehend Wasser seyn.

Die Lauge zu der Härtung mag nur von 4. Theil ungelöschten Kalch/ und ein Theil Aschen seyn/ daß sie ein Ey trage/ die behalte besonders/ wann du gute und schöne Seiffen haben wilst/ sie bedarff keines Härtens nicht.

So offt du einen Stein Unschlitt hast/ so offt gehöret ein Eymer Lauge darzu/ in die Lauge nimm eine Hand-voll Wermuth/ eine Hand-voll Müntze/ und andere wohlriechende Sachen und Kräuter. Wann man die Lauge machen will/ so sollen die Geschirre alle rein seyn.

Wann die Seiffe dick und schwartz wird/ daß du mit der Spatel kaum rühren kanst.

Zum andern/ so du den Spatel mit der Seiffen aufhebest / daß sie gar schnell darvon fällt und bricht/ als wäre sie geschnitten.

Zum dritten/ wann du mit dem Finger darauf greiffest/ daß nichts daran hänget/ so ist die Fettigkeit des Unschlitts versotten und wird gut.

Zum vierdten/ so du sie legest auf glühende Kohlen/ daß sie nicht flamme und rauche/ sondern nur dämpffe.

Zum fünfften / so du sie auf ein Wasser wirffest oder geust / daß sie bald zu Boden falle / so hat die Seiffe genug gesotten/ dann lasse das Feuer abgehen und ein wenig überschlagen / oder gestehen / alsdann giesse es in die Formen / laß kalt werden / mache Tafel daraus / und schlage dein Zeichen darauf.

Wann du nun die Seiffen nach dem Sud härten wilst/ daß sie gar rein werde / so sind das die Zeichen des Scheidens / wann an dem Spatel das Wasser/ und die Seiffe auch besonders / abrinnet / oder so sie im Sieden ein schwartz Wasser übersich wirffet oder sprenget / laß also 2. Stunden sieden/ und schaue / daß es nicht überlauffe / dann lasse das Feuer abgehen und ein wenig gestehen/ so geuß in die Formen/ und mache Tafeln.

Auf eine andere Art Laugen zu machen.

Nimm die Weyd-Aschen / stosse sie in einen Stampff / dann gesiebet/ dieser Aschen nimm ein Theil/ ungelöschten Kalch ein Theil / vermische es gar wohl untereinander/ geuß ein Wasser daran/ und rühre es um/ hernach thue es in ein alt Faß/ oder auf ein Bret geschlagen / das lasse 2. Tag und Nacht also liegen/ so weicht sich der Weyd-Asche/ und gibt eine scharffe Lauge / dann schlage die Materi gar klein/ und thue erstlich Aschen in das Faß/ hernach die Materi/ giesse ein siedendes Wasser darauf / mache eine Lauge / daß ein Ey oben schwimme.

Willt du viel Seiffen sieden / so must du auch viel Laugen machen; auf einen Stein Unschlitt / gehöret mehr als ein Eymer Laugen / so werden zwey Steine Seiffen daraus; ist die Lauge gut / so überkommst du desto mehr darvon.

Wann du die Seiffen in dem Kessel siedest/ so thue das Unsaubere/ was oben schwimmet/ hinweg.

Wann du recht Seiffen sieden wilst / so gehöret auf einen Stein Unschlitt / zwey Stein Laugen oder noch mehr / so werden mehr als zwey Steine Seiffen. Wann die Seiffe oben auf schwimmet / und kein Wasser mehr setzet/ so schöpffe die Seiffen ab/ und gieß in die Formen.

Eine gute Seiffen zu sieden.

Nimm Weyd-Aschen / so du haben magst / wo nicht/ nimm Wein-Hefen / lege es auf ein Bret an die Sonnen/ laß trocknen bis hart wird / darnach brenne es zu Aschen/ und nimm der Wein-Hefen-Aschen 3. Pfund/ und leben-

lebendigen Kalch 2. Pfund/ und Wassers 16. Maas/ thue es untereinander/ und mache eine Laugen / und nimm Schäfen-Unschlit 10. Loth / und Baum-Oel 2. Pf./ nimm dann einen guten Kessel/ thue den Zeug darein/ und giesse der Laugen zweymal so viel als der Materi/ und lasse es stets sieden/ auf das wenigste 18. Stunde/ und wann du siehest/ daß die Materi zehe wird/ würffe dann eine Hand voll Saltz darein/ so wird sie matt/ und wann die Seiffe zerrinnt in dem Kessel/ so hat sie genug/ dann gieß in eine Form/ die gemacht ist von Büchen-Holtz/ also warm/ und streiche es oben ab mit einem Drath/ daß es eben wird/ laß dann erkalten/ wilt du sie grün haben / so thue in den Kessel weil es siedet/ Heu oder 1. Loth Grünspan/ wilt du sie aber weiß haben/ so nimm Bleyweiß/ solle es recht hart werden/ thut man Alaun darzu.

Auf andere Art.

Nimm erstlich einen Zuber / und bohre am Boden ein Loch darein/ und lege auf den Boden ein Büschelein Wein-Reben/ zerstreue es/ darnach nimm zwey Scrupel ungelöschten Kalch / lösche solchen mit laulichtem Wasser ab/ item vier Scrupel guten Aschen/ rühre die Aschen und Kalch wohl durcheinander/ thue es in einen Zuber/ und warm Wasser darüber/ mache ohngefehr 3. guter Gelten voll Laugen daraus / solche Laugen giesse hernach 2. oder 3. mal über/ bis dich duncket sie herbe genug zu seyn. Alsdann nimm die anderthalb Gelten voll Laugen / thue es in einen Kessel/ und laß sieden / und wann es im hefftigsten sieden ist/ so thue 8. Pf. unausgesotten Unschlit darein / zuvor wohl zerhacket; und wann du von dem Kröß bekommen kanst / so ist es viel besser/ doch thue zuvor die Drüssen wohl heraus/ laß 5. Stunde sieden/ rühre es immer untereinander/ unterdessen giesse allezeit mit kalter Laugen zu/ daß es nicht zu sehr überlauffe. Wann dann die 5. Stunden vorüber seynd/ so wirff eine Gauffel gantz Scheib-Saltz / einen halben Vierling Lein-Oel / ein Vierling Leim-Schnitten. Solche letzte warme Laugen laß zergehen / darnach ein Vierling Alaun wol zerstossen / rühre alles in einem Kessel durcheinander/ damit die Seiffen grün werde/ so nimm einen Hafen voll Nessel/ zerhacke es zuvor/ darnach thue es in einen Hafen voll Laugen/ laß darinnen sieden/ darnach durch einen Durchschlag lauffen lassen: Alsdann nimm solche Laugen/ giesse sie in den Kessel/ so wird es grün. Nimm einen Vierling Stärck-Meel/ rühre es in kalt Wasser an. Wann die Seiffe schier gesotten ist / so schütte es darein/ laß darnach 4. Stunden sieden/ darzu muß man bey einem Schreiner ein Kästlein machen lassen/ und einen Deckel darauf/ welcher unten und auf den Seiten voller Löcher. Darnach hebe die Seiffen oben herab/ und giesse sie in die Kästlein hinein auf ein sauberes Tuch/ beschwere es wol/ laß hernach zugedeckt über Nacht stehen / so wird eine schöne Seiffen daraus / wann es anderst geräth.

Gute Seiffen auf 30. Pfund zu sieden.

Man solle nehmen 18. Metzen gar wohl gebrannter Aschen / 2. Metzen gelöschten Kalch/mische es wohl untereinander. Dann nimm einen zimlichen grossen Zuber/ oder ein Sey-Kübelein/ bohre unten am Boden ein Löchlein darein/ und stecke ein Zäpfflein vor/ daß man es kan abziehen/ dann lege einen Ziegelstein oder 4. unten in das Kübelein/ und lege einen Boden darauf/ so mit Löchlein wohl ausgebohret ist/dann bestreue den gelegten Boden wohl mit Spähn oder Stroh/thue den gemischten Kalch und Aschen darauf/ und giesse allgemach mit selbigem Wasser über/ bis fast der Zuber voll wird.

Nota. Das Wasser/ so aus einem trüben Brunnen genommen wird/ist am besten/ das frische Brunnen-Wasser tauget gantz nicht/lasse solches aneinander stehen bis auf die Nacht. Man darff die Aschen gantz nicht rühren. Auf die Nacht/ so lasse eine Maas oder zwantzig herunter/ thue ein neu gelegtes Ey darein. Wann das Ey in der Höhe schwimmet/ so ist die Laugen gut: dann thue die Laugen in einen grossen Kessel/ thue die 15. Pf. Unschlit daran/ und laß über Nacht stehen. Zu Morgens in aller Früh/ so schüre ein groß Feuer unter den Kessel/ daß es tapffer siede/ dann lasse es wieder von der Laugen herunter/ und giesse immer nur mit kaltem Wasser an die Aschen/ damit man genug Laugen zu füllen hat. Wann es auf eine Stunde also tapffer siedet/ so giesse alleweil mit Laugen zu/ und rühre es offt mit einem grossen Löffel/ und gieß nur tapffer zu/ dann es will alleweil über sich/doch nur mit der Lauge/ dann was von Morgen früh siedet bis auf Abend/ um 4. Uhr/ und die Materi fein zehe ist/ daß an dem Löffel/ wann man solchen über sich zeucht / fein hangend bleibet und Faden spinnet / so thue fast auf einen Metzen Saltz darein/ alsdann wird es so dünne als Butter-Milch/ laß nur tapffer sieden / so wird es sich fast am Löffel anhencken / dann hebe den Löffel über sich. Wann die Seiffe daran bestehet/ und lauffet die Lauge Tropffen-weiß herab/so laß noch eine viertel oder halbe Stunde fein sieden/dann thue das Feuer von dem Kessel hinweg / bis ein klein wenig erkaltet / dann nimm eine Schub-Laden oder ander Form / so ein Löchlein oder etliche unten am Boden hat / breite ein genetztes Tuch darein/ und giesse die Seiffen mit einem Seiher heraus in die Laden/laß über Nacht stehen. Dann zu Morgens ziehe das Tuch samt der Seiffen aus der Schub-Laden/und schneide Stücke daraus/laß wohl trucken werden/ so hast du eine gute Seiffen. Auf solche Weiß habe ich es sehen sieden/ da hat man von 15. Pf. Unschlit 33. Pf. guter Seiffen bekommen.

Wie man auf eine andere Art gute Seiffen sieden soll.

Man nimmt Kalch / Weyd-Aschen/ Büchen-Aschen / jedes 1. Viertel/ stösset die Weyd-Aschen zu Pulver / mischet alles untereinander / thut es in einen Zuber/ und giesset darauf 5. oder 6. Brunnen-Eymer mit Wasser/ lässet es 3. Tag lang also stehen / und rühret es alle Tage wohl/ giesset alsdann das lautere Wasser oben davon ab.

Nota.

Nota. Die Lauge muß zuvor die Probe halten; nemlichen/ wann man eine Gäns-Feder darein stecket / daß solche die Federn gehen lässet / wo nicht/ so lässet man sie länger auf der Aschen stehen.

Von dieser klaren Laugen nimmt man nun 4. Eymer / thut darunter 5. Pf. Unschlit/ und lässet es eine Weile also stehen. Nachdeme man nun vermeinet / daß es dicke oder zehe werden will / so gibt man ihme einen halben Eymer zu dem vorigen darunter/ auch eine Handvoll Saltz darzu / und lässet es sieden / eine halbe Stunde hernach hebt man es ab/ und machet es zu Tafeln nach Belieben.

Noch auf eine andere Art.

Man nimmt zu drey Theil Büchen- und Eichen-Aschen/ einen Theil ungelöschten Kalch/ solches mit Wasser untereinander vermischet/ daß es aneinander klebet/ darnach leget man auf einen Zuber Höltzlein/ und auf ein derselben ein vier doppeltes Tuch/ legt hernach die Aschen darauf/ schläget es wohl und vest auf das Tuch/ giesset hernach warmes Wasser darüber/ lässet die Laugen durchlecken; und wann sie nicht scharff genug ist / so giesset man die Laugen wieder auf / damit sie die obgemeldte Probe halte / oder daß ein Ey darauf schwimmen möge. Von der guten Laugen giesset man hernach 4. Eymer voll/ thut darzu 5. Pf. Talck oder Unschlit/ und verfähret allerdings darmit wie obgemeldet / allein wann sie anfängt dicke zu werden / so muß man ein wenig Alaun darzu thun/ und damit sieden lassen / bis daß sie dicke genug wird / dann thut man es von dem Feuer / und rühret drey guter Handvoll Saltz darein/ lässet es kalt werden/ und macht Tafeln daraus.

Nota. Von 5. Pf. Talck bekommt man 15. Pf. Seiffen. Item 3. Pf. Talck oder Unschlit geben auch 6. Pf. Seiffen / Kalch und Saltz machen die Seiffen hart. Wann man keine Seiffen-Lade/ oder gevierdten Kasten hat/ worinnen man die Seiffen giessen will/ so nimmt man nur ein rundes Schaff/ so ungefehr nicht tieffer als eine queere Hand / bohret den Boden voller Löcher/ legt hernach ein Tuch darein / und giesset die Seiffen darauf/ lässet die Laugen darvon abtropffen in ein ander Geschirr / lässet es einen Tag und Nacht also stehen. Alsdann kan man die Tafeln hernach mit einem Drath schneiden/ wie man es haben will/ und an einem Ort/ wo mittelmäßige Wärme/ trocknen lassen.

Nota. Die abgegossene Laugen kan man alsdenn zum Waschen brauchen.

Schöne weisse Seiffen ohne Feuer zu machen.

Man nimmt ungelöschten Kalch 4. Theil/ Alaun 1. Theil / mischet alles untereinander / und macht darvon eine starcke Laugen / auf 1. Pfund Alaun muß man ein Becken voll der vorigen Laugen haben/ und auf 3. Pf. ungelöschten Kalch / 1. Eymer voll Laugen / so ist es genug. Hernach nimmt man 3. Schüsselvoll destillirten Essig/ und eine Schüsselvoll Oel misches alles zusammen/

men / nimmt hernach 2. Quint weisser Seiffen / fein klein gerieben / und 1. Quint gebrannten Stein-Alaun / Stärck- oder Krafft-Meel / soviel hierzu vonnöthen / vermischet alles durcheinander / mit dem Oel und Laugen 4. Stunden lang / mit einem Steckelein gerühret / wie einen Brey / bis daß es dicke genug wird. Reibet es ferner eine viertel Stunde lang zu einem starcken Brey / giesset es aus wie vorige Seiffen / schneidet es dann / und lasset es trocknen.

Eine gute Seiffen zum Waschen.

Nimm ein Viertel ungelöschten Kalch / einen halben Metzen Buch- oder Weyd-Aschen sauber gefeget / mische es wol durcheinander / thue es in ein Patringel oder grosses Schaff / giesse darauf Regen- oder Brunnen-Wasser 6. oder 7. Schaff voll / lasse es 9. Tage also stehen / rühre es alle Tage 2. mal auf / darnach stosse eine Feder darein / wann die Haare abgehen / so ists schon genug gestanden / darnach seihe die lautere Laugen ab / nimm auf 6. Schaff Laugen 6. Pf. Unschlit / das muß nicht ausgelassen / sondern klein zerschnitten seyn / laß in einem Kessel sieden 12. Stunde. Wann du meinest / daß es wohl zehe und dick ist / so gieß ein halbes Schaff laugen darein / und nimm 1. Pf. Saltz darunter / rühre es stets so lange es siedet / laß noch eine halbe Stunde sieden darauf / darnach giesse in Mödel die am Boden Löcher haben / daß die Laugen durch kan / man muß ein Tuch in Model legen / auch solle es offt versuchet werden / ehe es gegossen wird / wann es nun nach dem Giessen gestehet / so ist es gerecht / und eine gute Seiffe.

Seiffen zu sieden.

Alle Kunst ligt an der Laugen / damit dieselbige recht scharff seye. Erstlich nimm einen Zuber groß oder klein / darnach du viel Laugen wilst machen / der unten am Boden ein Loch und Zapffen habe / mache noch einen Boden über den andern / der voller Löcher seye / daß die Lauge dardurch lauffen möge in Zuber / nimm dann Stroh / und lege es auf den löchrichten Boden auf Stroh-Krammet / alsdann den nachgeschriebenen Aschen / nimm 1. Theil Buchen- 2. Theil Eichen-Aschen / 1. Theil Kalch / oder nimm 1. Theil Kalch / 3. Theil guten Aschen. Oder: Weyd-Aschen 1. Theil / 2. Theil ungelöschten Kalch / 1. Drittel weissen Hunds-Koth. Oder / welcher Satz noch besser: Nimm Weyd-Aschen zwölff Theil / ungelöschten Kalch 4. Theil / weissen Hunds-Koth 2. Theil / zu 30. Pfund Seiffen nimm 15. Pf. Unschlit / 7. Metzen Aschen / 3. Metzen Kalch / vermisch wohl / gieß heiß Wasser darüber / darein 3. Pfund Weyd-Aschen / daß es gesotten seye / bis du genug Laugen hast / einen Eymer oder 10. voll.

Gar schöne leichte Mandel-Seiffen zu machen.

Nimm gemeiner weisser Seiffen 1. Pfund / schabe solche und weiche sie in frischem Wasser 2. Tag und Nacht / doch daß in diesen 2. Tägen die Seiffe

ein-

einmahl oder vier frisch Wasser bekomme / nach diesem giesset man all das Wasser sacht ab / und nimmt 4. Loth Mandel / so abgezogen / stösset solche / und reibet sie an mit einer Nösel frischer Ziegen-Milch / thut solches zu vorgemeldter Seiffen in einen neuen Hafen / nebst 2. Quintlein Frösch-leich-Wasser / 2. Quintlein Weinstein-Oel / und 3. Quintlein guten Rosen-Wasser oder andere wohlriechende Sachen / nach selbsteigenem Belieben ; setzet es zu einem Kohl-Feuer / und rühret es wohl untereinander / bis die Seiffen beginnet übersich zu steigen / alsdann hebt man solche von dem Feuer / stellet sie in frisch Wasser / und continuiret immerfort mit Rühren / bis sie beginnet wie ein Brey zu werden / alsdann giesset man sie in einen Schachtel-Deckel / und lässet sie erkalten.

Aus wenig Seiffen viel zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch / 3. Theil / Alumen Catinum 1. Theil / vermische es / und mache ein Capitellum daraus / nimm nachmals Seiffen 10. Pfund / des gemeldten Capitelli 25. Pfund / weissen Gips 18. Pfund / lasse das Capitellum heiß werden / alsdann die Seiffen darein gethan / wie gleichfalls die in einem Wasser zerlassene Erden / mische alles wohl untereinander / laß eine gantze Stund fein allgemach miteinander sieden / und endlichen formire wie du willst.

Saracenische Seiffen.

Nimm Eichen-Aschen 2. Pf. ungelöschten Kalch 1. Pfund / setze es über / wie bräuchlich / lege unten und oben ein wenig Gersten-Stroh / lasse es durchlauffen / dieser Laugen nimm 2. Pfund / gemein Oel 1. Pfund / vermische es wohl durcheinander mit einem Stecken / bis es einen grossen weissen Schaum giebet / thue es darnach in einen Kessel und laß sieden / bis es dicke wird / halte allezeit an mit dem Rühren / biß es kalt wird.

Eine gute Seiffe / schöne weisse Hände darmit zu machen.

Man nimmt 2. Pfund Venedischer Seiffen / schabet dieselbe gar klein / lässet sie an der Sonnen trocknen / biß man sie zu einem subtilen Pulver machen kan. Dann nimmt man pulverisirte Citronen- und Pomerantzen-Schalen / jedes 1. Untz / zart-gemahlner Veilwurtz / 1. Loth / vermischet alles wohl mit gutem Spiritu Vini und Weinstein-Oel / eines jeden gleich viel / so viel als nöthig ist / einen Teig zu machen. Demselben einen Geruch zu geben / thue darzu 2. oder 3. Tropffen des besten Bergamoten- Pomerantzen- Citronen- Jeßmin- und Nägelein-Oels mit ein wenig Bisam oder grauer Ambra. Hernach formire Kugeln daraus / und verwahre solche auf das beste. So man sie nun gebrauchen will / so muß man die Hände zuvor mit laulichtem Wasser naß machen / hernach mit obbesagter Seiffen-Kugel einer bestreichen / und alsdann mit einem reinen leinen Tuch wieder abtrocknen. Solcher Gestalt kan man die Hände alle Morgen waschen.

Wohlriechende Seyfen-Kugeln zu machen.

Man nimmt Venedischer Seyffen ein halb Pfund / Storax / Lapid. Medicament. jedes 2. Loth / Florentinischer Veilwurtz 1. Loth / Muscatnuß / Zimmet / jedes ein halb Loth / weissen Sandel 2. Loth / Benzoe 2. Quint und 2. Scrupel / Negelein 1. Quint und 1. Scrupel / Bisam 16. Gran; Vermischet alles wohl untereinander / und formiret Seyfen-Kugeln daraus.

Auf andere Art.

Man nimmt Venedischer Seyfen 12. Loth / reinen Schwefel 1. Loth / Bley-Zucker ein halb Quint / pulverisirter Stickwurtzel ein halb Loth und 2. Scrupel / Weinstein-Oel 1. Loth / Storax ein halb Loth / Rosen-Oel 24. Tropffen; Alles wohl untereinander gemischet / und zu Kugeln formiret.

Gute Seyfen-Kugel auf andere Art.

Man nimmt geschabter Venedischer Seyfen ein halb Pfund / lässet solche in einem halben Pfund Citronen-Safft zergehen / thut dann darzu bitter Mandel und Weinstein-Oel / jedes ein halb Pfund; Vermischet es so lange untereinander / biß es wie ein Sälblein wird / nach diesem thut man pulverisirter Weißwurtz / gestoßner Negelein und Veilwurtz nach Belieben mit anderthalb Scrupel Rosenholtz-Oel darzu / bringt es zusammen in eine Massam, und machet Seyfen-Kugeln daraus.

Bewährte Seiffen-Kugel zu krätzigen Händen.

Nimm Venedischer Seiffen 3. Loth / reinen Schwefel 1. Quint / Bley-Zucker ein halb Quint / pulverisirter Stückwurtz 2. Scrupel / Weinstein-Oel 1. Quint / Storax Calam. ein halb Quint / Rosen-Oel 6. Tropffen / alles zusammen gemischet und in Kugel formiret.

Noch andere fürtreffliche Seiffen-Kugeln.

Nimm der besten Venedischen Seiffen ein Pfund / solvire oder zerlasse es in 2. Pfund reinen Citronen-Safft / thue bitter Mandel-Oel / Weinstein-Oel / jedes ein halb Pfund darzu / vermische es so lange untereinander / bis es wie ein weisses Sälblein wird / thue darunter zart-pulverisirter Weißwurtz nach Belieben / Nägelein / Benzoe / eines jeden anderthalb Loth / Rhodiserholtz- und Pomerantzen-Oel / eines jeden 1. Quintlein darunter / vermische es untereinander zu einer Massa, und mache / soviel als dir beliebig / Seiffen-Kugeln daraus.

Wohlriechende weisse schwimmende Seyfen zu machen.

Man nimmt dünn-geschabter Venedischer Seiffen 1. Pfund / weichet solche in Rosenwasser / thut darzu Eyerweiß / abgeriebene Mandeln / Weinstein-Oel und etliche Tropffen Zimmet- Negelein- und Rosen-Oel / formiret alsdann Seiffen-Kugeln daraus.

Wohlriechende Barbier-Seiffen.

Man nimmt dünn-geschabter mit Rosenwasser geweichter Seiffen ein Pfund /

Pfund/ zart-pulverisirter Veilwurtz 4. Loth/ vermischt es untereinander/ und formiret Kugeln daraus.

Besondere Art von einer wohlriechenden Seiffen.

Man nimmt der feinesten weissen Seiffen 3. Pfund / Lorbeer-Blätter/ Benzoe / jedes 2. Loth / Gummi Laudani, Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Zimmet / Negelein / Veilwurtz / Storax / Muscatblüh / jedes 2. Loth/ Lavendel-Oel ein halb Quint/ Pomerantzen-Oel/ Rhodißerholtz-Oel/ jedes 1. Quint / Roßmarin-Oel ein halb Quint / Bisam / Zibeth/ Ambra/ jedes 3. oder 4. Gran; Schabe die Seyfen gantz dünne / lasse sie trocknen/ dann reibe es subtil/ vermische es mit besagter pulverisirter Massa wohl untereinander/ und mache es mit Rosenwasser zu einem Teig/ und formire Kugeln daraus/ die verwahre dann auf das beste.

Eine köstliche Seiffe/ bey den Italiänern Balle del Melone genannt/ zu machen.

Man nimmt der weissen getruckneter und zum Pulver gebrachter Seiffen 8. Pfund / weissen Sandel / Negelein / der besten Veilwurtz / Gummi Laudani, Benzoe / Storax / jedes 6. Loth / fliessenden Storax zwey Loth/ des besten Bisams 1. Quint; Vor allen Dingen nehme man das Laudanum in Stücklein zerschnitten / das reibe man etwas warm und zerschlichen ab in einem Mörsner mit dem Storax / also daß sie sich wohl ineinander geben und zusammen gehen/ in dieses werffe man auch nach und nach die anderen Pulver/ daß es ein Teig werde/ daraus man/ wie droben/ Kugeln formiren kan. Mercke aber / daß du besagte Seiffen mit Pomerantzen- oder Jesmin-Oel anmachen/ und den Bisam erst zuletzt darein thun must.

Wohlriechende Barbier-Seiffen-Kugeln zu machen.

Man nimmt der besten zubereiteten Venedischer Seiffen / so viel man will / Lavendel- Majoran- Zimmet- und Rosen-Wasser / eines jeden so viel man selbsten will / Veilwurtz/ zart gefeilt Rhodißer-Holtz / gelben Sandel/ schwartzen Coriander / Basilienkraut und Blumen / Lavendelblümlein / rother Rosenblätter/ Pomerantzenschalen/ Citronenschalen; Alles klein gepulvert/ eines jeden 1. Loth/ Storax calamita, Benzoë, Lavendel-Oel / Cordamömlein/ Zimmetröhrlein/ Muscatenblüh / Negelein / Roßmarin/ eines jeden 2. Quint; Diese Sachen werden alle klein pulverisirt / untereinander vermischet / und hernach mit wolriechenden Gummi-Wasser zu einer Massam gemachet / und mit gutem Jesmin-Oel geschmierten Händen in Kugeln formiret/ und mit Buchsbaum-Löffeln hübsch geglättet / und dann wohl verwahret.

Gute Seiffen-Kugeln zu machen.

Man nimmt klein-geschabter Venedischer Seiffen 1. Pfund / Biaccæ Hispanicæ 3. Untzen / zart pulverisirter Veilwurtz anderthalb Untz / Magi-

sterii Marcasitæ, Wallrath / jedes anderthalb Loth / Salis Tartari 2. Quint; Stosse alle diese Stücke in einen steinern Mörsel wohl untereinander / mit dem besten Rosen-Wasser wohl vermischet / dann auf die letzte 1. Quint Rhodisserholtz-Oel darzu gethan / und Seiffen-Kugeln nach Belieben daraus formiret.

Auf andere Art.

Man nimmt pulverisirter Venedischer Seiffen 1. Pfund / des feinesten Krafft-Meels eine gute Handvoll/ zart gemahlner Veilwurtz 4. Loth/ Weinstein-Oel 1. Loth; Vermische alles wohl untereinander / und mache es mit Pomerantzenblüh-Wasser zu einer Massam, thue nach Belieben Zimmet-, Lavendel-, Rosen- und Jesmin-Oel darunter. Arbeite die Massam mit einem wohlriechenden Oel geschmierten Händen wohl untereinander / und formire Seiffen-Kugeln daraus / die verwahret man dann auf das beste/ nachdeme sie zuvor wohl getrocknet worden sind.

Fürtreffliche und wohlriechende Barbier-Seiffe für grosse Herren.

Hierzu nimmt man unausgelassenes Bock-Unschlit / und reiniget es auf folgende Art: Man lässet in einen Kessel eine Laugen mit Citronen- oder Pomerantzen-Schalen und Spick sieden/ in solcher kochet man besagtes Unschlit eine gantze Stunde lang / und seyhet es hernach durch ein reines Tuch/ in ein kaltes reines Wasser / die Lauge aber darzu muß so starck seyn / daß ein Ey darauf schwimmen thut. Dann giesst man es ab in breite Schüsseln/ setzet es in die warme Sonne / und rühret es alle Tage zum öfftern um / wann es nun eingetrocknet / so machet man Kugeln daraus / und verwahret sie zum Gebrauch / selbiger aber verhält sich also: Man thut zwey Pfund Seiffen in ein Becken/ die mischet man wohl im Rosen-Wasser mit einem Holtz / bis sie gantz weich wird. Wann sie gesuncken / so giesset man ander Wasser daran / und stellet sie in die Sonne / und thut es zehen Tage lang / dann nimmt man Bisam ein halb Quint / Zibeth 1. Scrupel / zart pulverisirter Zimmet 2. Quint / Rosen- und Pomerantzen-Oel / jedes 1. Quint; vermischet es wohl untereinander / und macht nach Ausweisung der Kunst schöne Seiffen-Kugeln daraus / lässet sie gelinde trocknen / und verwahret es dann hernach auf das beste/ man kan auch/ so man will/ etwas Weinstein-Oel darunter nehmen.

Die Italiänischen sehr wohlriechenden Seiffen-Kugeln zu machen.

Man nimmt 4. Pfund guter dünn-geschabter Venedischer Seiffen/ weichet solchen in guten Brandwein / lässet es 5. oder 6. Tage darinn weichen / dann giesset man den Brandwein darvon ab / und ein anders wohlriechendes Engel- oder Rosen-Wasser dafür darauf / nehmet alsdann zart pulverisirter Veilwurtz 2. Pfund/ Benzoë anderthalb Pfund / Storax beydes zart

pulveri-

pulverisirt 8. Loth/ geriebener Muscaten 2. Loth/ gepulverter Zimmet 1. Loth/ gepulverter Citronenschalen 4. Loth / gepulverter Bisam-Kugel 8. Loth / gut zart pulverisirtes Krafft-Meel 1. Pfund; Vermische zuvor diese Species alle klein pulverisirt untereinander / hernach vermenget man es auf das beste/ unter solche eingeweichte Seiffen giesst mehr Engel-Wasser darzu / knätet alsdann alles auf das beste untereinander / thut auch mit Zucker abgeriebener Bisam 1. Quint darunter / so nun alles wohl untereinander vermenget worden/ formiret man Kugeln/ wie welsche Nüß groß daraus/ lässet sie wohl ertrocknen / verwahret es alsdann zwischen Baumwollen in Lädlein oder Schachteln auf das beste.

Italiänische wohlriechende Hand-Seiffe.

Man nimmt pulverisirter Venedischer Seiffen dreyviertel Pfund; kocht solche im guten Rosen- und Engel-Wasser / soviel dessen hierzu vonnöthen/ dann thut man darzu abgeriebener bitterer Mandeln 12. Loth/ Pimpernüßlein 8. Loth/ fein weissen Zucker 4. Loth/ Holderblumen-Essig 2. Loth/ Weinstein-Oel 1. Loth / Benzoë-Oel ein halb Loth / weiß Lilien-Oel 4. Loth / mit Mandel-Oel aufgelösten Campher ein halb Loth / pulverisirt Venedisches Bleyweiß 3. Quint / Wallrath ein halb Loth / Ambra/ Bisam/ Zibeth / alle drey mit Zucker abgerieben/ eines jeden soviel man will/ Rosenholtz-Oel 20. Tropffen / Citronen-Oel 16. Tropffen; Vermischt alles zu einer Massam wohl untereinander/ formiret Kugeln daraus/ daß eine 2. Loth wiegen thut/ und verwahret solche aufs beste in Schachteln.

Gute Seiffen/die Flecken aus den leinen Tüchern zu bringen.

Nimm weisser harter klein pulverisirter guter Seiffen/2. auf das kleineste zerschnittener Citronen / einer Nuß groß Alaun/ vermische es untereinander zu einer Massa, formire Kugeln daraus / darmit reibet man die Flecken/ und wäschet sie aus dem warmen Wasser.

Schöne Hand-Seiffe.

Nimm Florentinische Veilwurtz 3. Untz / Cypressen 1. Loth / Calmus / Lavendel/ jedes 4. Loth / Rosen 2. Loth/ Nuscaten/ Negelein / jedes 1. Loth/ vermische es wohl untereinander / siebe es durch ein rein Sieb / zerlasse die Seiffen mit Rosen-Wasser / und vermische alsdann besagtes Pulver darunter in einem Mörßner.

Eine weiche Neapolitanische Seiffe zu machen.

Nimm der allerstärckesten Laugen nach Belieben/Cirnen-Baum-Aschen 2. Theil/ ungelöschten Kalch 1. Theil/ vermische es untereinander/ und mache eine solche starcke Laugen/ daß ein Ey darauf schwimmen mag.

Dannn nimm von solcher Laugen / weilen sie noch warm ist/ 16. Maas/ auf das beste gereinigtes und zerlassnes Hirsch-Unschlit 2. Maas / vermische es durcheinander / ob einem kleinen Kohl-Feuerlein / jedoch daß nicht siedet/

darnach thue es in ein weit verglastes Geschirr/ setze es an die Sonne 8. Tage lang/ rühre es täglich mit einem Stecken 4. oder 5. malen um/ so ist die Seiffen gut und gerecht. Je älter sie wird/ je besser sie wird. Dann nimm davon q. v. knete es in einem Porcellanenen Geschirr mit Rosen-Wasser und mit Rosen-Spiritu solvirten Bisam wohl untereinander / setze es wieder 8. Tage lang an die Sonne/ rühre es aber/ wie zuvor / täglich 4. oder 5. mahlen durcheinander / will es zu dicke werden / so giesse mehr Rosen-Wasser nach / damit es fein weich bleibe / verwahre es alsdann wohl in einem Zucker-Glas.

Eine gute Seiffen von mancherley Stucken.

Nimm Alaun 3. Theil / ungelöschten Kalch 1. Theil / starcke Laugen 3. Maas/ Baumöl 1. Maas/ vermische es durcheinander / thue Eyerklar darunter / ein Schüsselvoll Ammel-Meel / Vitriol 2. Loth / vermische es ohne Unterlaß 3. Stunden lang nacheinander ; wann es einen gantzen Tag gestanden/ so nimm die Seiffen heraus/ schneide sie in Stücklein/ und dörre sie an der Lufft zwey Tage lang/ so ist die Seiffe gerecht und gut/ das Haupt darmit zu waschen.

Eine gute Massa, so schöne weisse und glatte Hände macher.

Nimm geschälter süsser Mandeln bey 2. Pfund/ Pimpernüßlein ein halb Pfund / frischen Wallrath 5. Loth / zart gemahlner Veilwurtz 4. Loth / zart pulverisirter Citronenschalen / von einen halben Dutzent frischgelegten Eyern die Dottern/ Mandel-Oel/ Melonen- und Kürbis-Saamen-Oel eines jeden 4. Loth / vermische und reibe alles auf das zarteste untereinander ab / biß es wird wie eine Salbe/ dann thue es in eine meßinge Pfanne/ giesse ein Nösel gutes Rosenwassers/ und ein halb Nösel guten wohlriechenden Wein darzu/ setze es auf ein klein Kohl-Feuerlein / lasse es mit stätem Umrühren einer höltzernen Spatel so lange kochen / bis der Teig sich an dem Pfännlein ablöset/ darmit muß man Morgens und Abends die Hände reiben ꝛc.

Eine andere Massa.

Man nimmt abgeschälte Mandeln 2. Pfund/ stösset sie hernach klein/ thut darunter zart abgerieben Venedisches Bleyweiß/ gemahlener Veilwurtz/ eines jeden 4. Loth/ frisch-gemolckene Ziegen-Milch ein halb Pfund / süß Mandel-Oel 8. Loth/ klein gerieben Weitzen-Brod-Brosamen 4. Loth/ vier frische Eyer-Dotter/ alles auf das beste untereinander vermischt/ und backen lassen/ darmit die Hände Morgens und Abends wohl gerieben/ machet sie schön zart/ weiß und gelinde.

Eine fürtreffliche Salbe für das Frauenzimmer / so schön weiß und zart macher/ so in dem May-Monat zu bereiten.

Man nimmt im May-Monat der schönsten / frischesten und fettesten Butter/ so immer zu bekommen/ bey 2. Pfund / thut solche in ein weites/ sauberes

beres Porcellanen-Gefäß oder Schaalen / setzet sie an ein solches Ort / da es die Sonne den gantzen Tag bescheinen kan / so wird sich alle Unreinigkeit gen Boden sencken. So nun die Butter zerflossen / so giesset man Wegebreit-Wasser darauf / und rühret es mit einer höltzernen Spatel wohl untereinander. Wann nun die Sonne das Wasser verzehret hat / so giesset man wiedere anderes darauf / und rühret es alle Tage bey 5. oder 6. malen um / und thut es so lange / bis die Butter schön schneeweiß worden ist. So die Sonne nicht heiß genug in dem Mayen seyn solte / muß man auch im Junio biß zur Vollkommenheit darmit anhalten; Wann es schier auf die Letzte gehet / muß man Pomerantzenblüh- oder Rosen-Wasser / darmit die Salbe einen guten Geruch überkomme / darauf giessen. Sie hält sich also viel Jahre lang / und verdirbet nicht. Sie ist trefflich gut / das Gesicht wohlgestalt und weiß zu erhalten / des Abends muß man es aufstreichen / und des Morgens mit einem neuen hänffenen Tuch abtreugen.

Schöne weisse Bisam-Seiffen.

Nimm gute weisse Seiffen / so viel du willst / schabe sie mit einem saubern dünnen Messer auf das dünneste und subtileste / dann lasse es zwischen zwey Papieren dürre werden / so lässet es sich zu einen harten Pulver reiben / vermische darunter pulverisirte Beyl-Wurtz / Bisam / Benzoë, nach Belieben / knete es mit einem wohl-riechenden Rosen- oder Engel-Wasser wohl / und thue es in ein Glas / setze es 8. Tage lang an die Sonnen / vermische folgende Mixtur mit 12. Gran Bisam / und 6. Gran Zibeth darunter / und mache Ballen daraus.

Mahaleb-Milch.

Nimm Mahaleb so viel du willt / stosse es in einem gläsernen Mörsel mit dem besten Engel-Wasser / biß es wie eine Brühe wird / dann drucke es in einem leinen Tüchlein zwischen zweyen Tellern aus / was im Tüchlein bleibet / stosse auf das neue mit Rosen-Wasser / und solches so lang / weil es Milch giebet.

Wohlriechende weisse schwimmende Seiffen.

Weiche klein zerschnittene Venedische Seiffen ein Pfund in dem besten hernach folgenden Engel-Wasser / lasse es darnach über dem Feuer gelinde kochen / thue hinzu 1. oder 2. Weisses von Eyern / so vorhin wohl geklopffet / thue darzu 2. Loth geschälte und zart abgeriebene Mandeln / 2. Quint Olei Tartari, und zuletzt etliche Tropffen Zimmet- Negelein- Rhodiser- Holtz- und Pomerantzen-Oel / so lauffet es hoch / dann giesset man es in eine Papierene oder andere Capsul, zerschneidet es dann nach Belieben / und verwahret es auf das Beste.

Wolriechende Damascener-Bisam-Seiffen zu machen.

Nimm der allerbesten Venedischen Seiffen ein Pfund / schabe und bereite

reite sie / wie oben gemeldt / dann nimm Zimmet / Muscat-Nuß / Storax Calam. eines jeden 4. Loth / zart-gefeylt Rhodiser-Holtz / Paradeiß-Holtz eines jeden 2. Quint / Benzoe 4. Loth / Negelein 2. Loth / vermische alles auf das zarteste pulverisirt untereinander / thue darzu Cyprisches Pulver 2. Quintlein / Bisam / Zibeth / jedes 6. Gran/ Ambergryß 3. Gran / darunter giesse des folgenden Engel-Wassers soviel als genug/ vermache das Glas auf das beste/ setze es 40. Tage lang an die Sonne/ nach solchen formire Ballen oder Kugeln/ nach Belieben/ daraus/ lasse es zwischen Rösen-Blättern wohl ertrocknen / vergulde sie hin und wieder nach Belieben / alsdann verwahre solche zwischen Baumwollen in saubern Lädlein nach Belieben.

Obgedachtes Cyprisches Pulver.

Nimm der besten wolriechenden Veyl-Wurtz ein Pfund/ wohlriechende Rosen-Blätter ein halb Pfund / Gummi Benzoe 4. Loth / zart-gefeilt Rhodißer-Holtz/ Paradyß-Holtz/ wohlriechenden Calmus / jedes 2. Loth / Storax Calam. 1. Loth / langer Cyper-Wurtz 2. Quintlein / gelben Sandel 1. Loth/ des besten Bisams ein halb Quintlein / Ambergryß 1. Quintlein / vermische alles auf das zarteste pulverisirt untereinander / irrorire es mit Zimmet- Negelein- Rhodißerholtz- und Bergamotten-Oel / eines jeden etliche Tropffen/ nach Belieben / und verwahre es dann in einem wohlverbundnen Glas auf das beste.

Obgedachtes Engel-Wasser.

Nimm feiner Zimmet 4. Loth/ Negelein/ Muscatblüh / Cordamömlein/ jedes 2. Loth / Gummi Benzoe / des besten Storax / jedes anderthalb Loth/ vermische alles nach Gebühr untereinander/ darüber giesse des besten Rosen-Wassers eine gute quere Hand hoch / vermache das Glas auf das beste/ lasse es in gelinder Digestione stehen / dann distillire es herüber / und thue Bisam / Ambra/ und Zibeth/ nach Belieben in des Helms Schnabel.

Schöne weisse wohlriechende Seiffen.

Nimm guter alter oder Venedischer Seiffen soviel als beliebig/ schneide oder schabe sie rein mit einem Messer / thue sie 6. Tage lang an die Sonne/ pulverisire sie klein / mische darunter des besten Rosenwassers ein Pfund/ stosse alles wohl untereinander / darnach lasse auf gelinder Wärme oder warmer Aschen das Rosenwasser gelinde abdämpffen / thue und vermische darunter Florentinische Veilwurtz 8. Loth / Stärckmehl 12. Loth / zart-weisser Sandel-Rasur 4. Loth/ Storax liquida 2. Loth / Spick-Oel 2. Loth/ Pomerantzen-Oel 1. Loth / Roßmarin-Oel / Citronen-Oel / jedes ein halb Loth / vermische alles wohl durcheinander / und so es erkaltet / so formire Ballen oder Kugeln daraus/ nach Belieben.

Auf andere Art.

Nimm auf obige Art præparirte Seiffen/ giesse darüber des besten Rosen-

sen-

sen- oder Pomerantzenblüh-Wassers/ stelle es an die Sonne/ darnach vermische zart-pulverisirten Benzoe/ Zimmet und Nägelein darunter/ nach Belieben und Proportion der Seiffen/ und formire Ballen oder Kugeln daraus.

Gute Ziberh-Seiffen.

Nimm auf das dünnste geschabte/ zwischen zwey Papieren gedörrte und pulverisirte Venedische Seiffen nach Belieben/ giesse daran des besten Rosenwassers/ dann solvire Bisam und Zibeth/ nach Belieben/ in wohlriechendem brennenden Rosen-Geist/ vermische alles wohl untereinander zu einer Massa, und formire Kugeln oder Ballen daraus.

Köstliche Rosen-Seiffe.

Nimm zart-pulverisirte Rosen-Blätter/ gefeilt Rodißer-Holtz/ vermische es unter obbesagte pulverisirte Seiffen/ giesse gut Rosenwasser daran/ thue auf die letzt Rhodißer-Holtz-Oel darzu/ vermische es wohl untereinander zu einer Massa, und formire Ballen oder Kugeln nach Belieben daraus.

Schöne weisse wohlriechende Damascener-Seiffe.

Nimm gute alte zart-pulverisirte Seiffen nach Belieben/ siebe es durch ein Sieb/ thue darunter zart-pulverisirte Florentinische Veilwurtz/ weissen Sandel/ Benzoe/ Mahaleb/ Ammelmehl/ alles zart-pulverisirt in einem gläsern Mörsel untereinander vermischt/ thue ferner darzu Storax liquid. Peruvianischen Balsam/ Spick-Oel von jedem soviel als beliebig/ stosse und vermische es wieder wohl untereinander/ mache mit Ammelmehl Ballen oder Kugeln daraus/ dürre es am Schatten/ und verwahre sie wohl.

Wilt du es noch wohlriechender haben.

So nimm Bisam 6. Gran/ Ambra 2. Gran/ Zibeth 4. Gran/ mit warmen Rosenwasser oder Rosen-Geist in einem gläsern Mörsel wohl zertrieben untereinander.

Eine wohlriechende schwartze und harte Seiffe.

Nimm gedörrte und wohlpulverisirte gute Seiffen 10. Pfund/ zart-pulverisirter Negelein 8. Loth/ Muscat-Blüh 4. Loth/ Mahaleb/ Cyperi/ gelben Sandel/ Storax liquid. jedes 2. Loth/ Peruvianischen Balsam ein Loth/ Negelein 1. Quintlein/ vermische alles auf das beste untereinander/ und bringe es mit einem wohlriechenden Wasser zu einer Massa, und so du willst/ thue nach Belieben Bisam darunter/ und formire Ballen oder Kugeln daraus/ verwahre es hernach auf das beste. Je älter diese Seiffe wird/ je wohlriechender sie auch ist und bleibet.

Bewährte Seiffen-Kugel zu flüßiger Haut zu machen.

Nimm der besten Venedischen Seiffen zwey Pfund/ schabe solche auf das allerdünneste/ dann zerstosse sie in einem wohl-gewärmten Mörsel mit dergleichen gewärmten Stössel/ befeuchte solche mit Lavendel- Rosen- und

Basilien-Wasser an / daß keine Knötten darinnen bleiben / und so es so dicke als ein starcker Teig wird / so nimm ferner Florentinischer Veilwurtz 4. Loth / Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / jedes ein Loth / Muscaten / Negelein / Cordamömlein / jedes zwey Quintlein / Rosenblätter / Majoran / Lavendel / Basilien-Kraut / Krausemüntz / jedes 2. Quintlein / Benzoe ein Loth / alles auf das subtileste pulverisirt / untereinander vermischt / und durchgesiebt / vermische es unter die zubereitete Seiffen / dann knette es mit wohlriechenden Fettigkeiten oder Oelen gesalbten Händen wohl untereinander / und formiere nach Belieben Kugeln daraus.

Auf andere Art.

Nimm dünn-geschabte Venedische Seiffen ein halb Pfund / befeuchte solche mit einem wohlriechenden Engel-Rosen- oder Pomerantzenblüh-Wasser / vermische darunter mit Mandeln abgeriebenen Campher anderthalb Loth / Mastix / Benzoe / Galgant / Cyperwurtz / Calmus / Paradißholtz / Sandaraca / jedes anderthalb Loth / Negelein / Muscaten / Veilwurtz / Bethonienwurtz / jedes zwey Quintlein / weichen Storax 1. Loth / Bisam ein halb Scrupel / welche Specereyen alle zart pulverisirt seyn sollen. Damit verfahre / wie bey vorhergehender Seiffen / und formire Ballen oder Kugeln daraus.

Eine wohlriechende Mandel-Seiffen zu machen.

Nimm guter Mandeln / soviel du wilst / weiche sie so lang in warmen Wasser / bis die Schelffen sich herab ziehen lassen / alsdann thue sie in ein Beck kaltes Wassers / damit ihnen die Krafft nicht entgehe / wann sie nun abgescheelt / so zerstosse sie in einem Mörsel / daß sie wie ein Mues werden / unter währendem Reiben must du sie stets mit Rosen- oder Pomerantzen-Blüh-Wasser befeuchten. Wann sie nun so klein sind / daß du sie durch einen engen Seyher oder Sieb treiben kanst / dann thue sie in einen glasirten Tiegel / und nimm alsdann Hirschen-Unschlitt / besser aber Hirschenmarck / des gekochten Rosen-Oels / Jeßmin-Oels / Weinstein-Oels / Campher / Citronensafft und Geißmilch / soviel als genug ist / hinzu / setze es auf ein gelindes Kohlfeuer / und laß es allgemach sieden / biß es genug ist / laß es dann ein wenig abkühlen / und geuß es in ein Gefäß / laß es stehen / biß man sie zu Stücken zerschneiden kan / alsdann verwahre sie auf das beste.

Gute Barbier-Seiffen oder Kugeln zu machen.

Man nimmt der besten Venedischen Seiffen / oder / wo man dieselbige nicht haben kan / einer gemeinen schönen und weissen Seiffen 3. Pfund / oder soviel man selber will / und schabt solche mit einem subtilen Federmesserlein auf das dünneste und kleineste / alsdann nimmt man der besten gemachten Veilwurtz 4. Loth / Spickol zwey oder dritthalb Loth / daß man es wohl riechen kan / knettet es alsdann mit der Hand wohl durcheinander / dann mischt

ferner

ferner darunter Zimmet-Oel ein halb Scrupel / Rhodiserholtz-Oel / Negelein-Oel / Pomerantzen-Oel / eines jeden ein halb Scrupel / Bisam vier Quintlein / Zibeth 6. Quintlein. Solches alles mit einem reinen Spatel oder Messer durcheinander getrieben / und Kugeln / so groß man will / daraus gemacht / dann nimmt man ein klein wenig Zibeth an einem Finger / und berührt die Kugel darmit / so sind sie fertig / dann kan man eine jede in Baumwollen thun / und in einer saubern Schachtel zum Gebrauch verwahren.

Eine sehr wohlriechende Frauenzimmer-Seiffe.

Man nimmt gute Venedische Seiffen / oder in Mangel solcher / schöne alt-gedörrte Seiffe / schabt solche mit einem subtilen Messerlein auf das dünneste / gießt hernach frische Kühmilch darüber / und treibet es mit saubern Händen wohl durcheinander / daß keine Knollen oder Putzen darinnen bleiben / wann dieses geschehen / so zwinget man es durch einen Seyher / und thut es in einen neuen Tiegel / stellet solchen über ein klein Kohl-Feuerlein / mischt darunter pulverisirte Veilwurtz / Zimmet / Negelein / Spick-Oel / soviel als man wohlriechend haben will. Dann thut man ferner darunter Zimmet-Oel / Negelein-Oel / Rosen-Oel / Lavendel- und Citronen-Oel / nach Belieben / rühret es wohl untereinander / biß es anhebet zu sieden / alsdann ist es genug / sehet aber wohl zu / daß es nicht anbrenne / machet hernach einen gevierten Form von Papier / und giesset es darein so dick / als man es selbst haben will.

Wohlriechende Seiffen-Kugeln auf andere Art.

Nimm Rosenblätter / Granatenblüh und Schelffen / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / Basilienblätter / Majoran / Krausemüntz / eines jeden ein Loth / lasse es miteinander zwölff Stunden in einer Laugen liegen / oder in einem verdeckten Geschirr ein wenig aufsieden / darnach nimm Venedische Seiffen / soviel du wilst / schabe sie gantz dünne / thue sie in ein weit verglasirt Geschirr / setze es an die Sonne / gieß die Lauge darüber / und laß es so lange stehen / bis die Seiffe zerschmeltzet / und die Lauge eintrocknet / bedecke es aber wohl mit einer Leinwad ; wann es nun also bereitet / so gieß daran Rosenwasser / Pomerantzenblüh-Wasser / Gewürtznegelein-Wasser / eines jeden nach Belieben / mit Jeßminöl zerlassenen Campher soviel du wilst / alsdann vermische es wohl durcheinander / salbe deine Hände mit gutem Jeßminöl / und formire Kugeln oder Ballen nach Belieben daraus.

Eine leichte wohlriechende Seiffe zu machen.

Nimm weiß Bircken- oder weiß Buchen-Aschen / mache eine Laugen daran / zu dieser nimm halb Hirschen- und halb Geiß-Unschlitt / gieß Geiß-Milch daran / soviel hierzu vonnöthen / setze es auf ein Kohlfeuer / und laß es zusammen sieden / bis es genug ist / dann nimm es herab / thue darein Rosenöl /

Gaffer-Oel/ Jeßmin-Oel/ Weinstein-Oel/ eines jeden nach Belieben / und laß es noch einen Wall aufthun / alsdann gieß es in eine viereckichte Laden/ und schneide es zu Stücken.

Noch eine wohlriechende Seiffe/welche alle Mackel und Flecken aus dem Angesicht wegnimmt.

Nimm weissen feinen Tragant / weiche ihn in Brandwein zwey Tage/ damit er recht lucker werde / zu diesen weiche in ein ander Glas des besten Krafftmehls in weiß Lilienwasser / schüttle es zum öfftern auf / wann nun diese beyde Stücke genug geweichet sind/ so thue sie zusammen / giesse Geißmilch darüber/ zerklopffe es wohl / daß es gistig wird/ alsdann drucke Citronen-Safft darein/ deßgleichen kanst du auch Campher- Rosen- und Jeßmin-Oel darzu nehmen / und auf einem gelinden Kohlfeuer gemach sieden lassen/ bis genug ist. Nach diesem gieß es in eine Schachtel / und schneide es zu Stücken.

Eine überaus köstliche Holländische Seiffe zu sieden.

Nimm Bohnen-Stengel / brenne dieselbige zu Aschen / thue zu jedem halben Pfund solcher Aschen 1. Pfund ungelöschten Kalch/ setze es zusammen in einen Escher / untenher mit einem Tuch und Gersten-Stroh verwahret/ gieß Wasser auf/ und laß es als Laugen durchlauffen / das erste / so hindurch lauffet / nennen die Seiffensieder Capitel / und wann du wissen wilst / ob es gut ist / so wirff ein Ey darein/ schwimmet es / so ist es gut / gehet es aber unter / so ist es zu schwach / und must es so offt aufgiessen / bis ein Ey darauf schwimmet/ alsdann nimm Bocks-Unschlitt drey Pfund/ siede es mit gemeldtem Capitel / und rühre es wohl untereinander/ bis es dick genug ist / so hast du gute Seiffen.

Auf andere Art.

Nimm dieser Laugen zwey Theil/ und altes Baum-Oel ein Theil/ siede es miteinander/ bis es dicke wird/ trieffe darnach einen Tropffen oder zwey auf einen Stein / oder halte ihn an die Zunge / wann er anklebet/ oder auf der Zungen beisset / und sehr hitzet / so geuß der dritten Laugen hinzu / und lasse es noch eine Weile sieden / zuletzt thue eine Maas des ersten Capitels darzu / und laß nachsieden / bis es dicke genug ist; willt du alsdann wissen/ ob sie recht ist / so halte wiederum einen Tropffen an die Zunge / wann sie nicht mehr so starck oder scharff ist/ als zuvor/ so ist sie recht und gut.

Eine weiche Ultramarin-Seiffe.

Nimm Reben- oder auch Bohnen-Stengel-Aschen 4. Pfund / ungelöschten Kalch 2. Pfund/ vermenge sie untereinander / und setze sie auf / gieß warm Wasser darüber/ und laß es offt durchlauffen/ bis es/ wie vor gemeldt/ ein Ey trage. Dieses Capitels nimm 11. Pfund/ Bocks-Unschlit 2. Pfund/ gemein Oel 3. Pfund / laß miteinander sieden / und rühre es fleißig / bis es

genug

genug ist/ welches du darbey gewahr wirst/ wann du einen Tropffen / auf einen Stein oder Holtz lässest fallen/ und er alsobalden gestehet.

Französische Seiffe.

Nimm voriger Laugen / so von zwey Theilen Aschen / und einem Theil ungelöschten Kalch gemachet seye/ setze sie in einem Kessel auf das Feuer / und wann es siedet / so thue Bocks-Unschlit darauf / laß eine Weile stehen / bis es dick genug ist / welches du sehen wirst/ wann du einen Tropffen auf ein Bret fallen lässest/ wann es aber anfänget dicke zu werden/ so thue Rocken-Meel darauf / rühre alles wohl durcheinander/ und laß es folgends sieden/ bis es recht ist.

Die Römische wird wie die Französische gemachet / allein daß man in diese ein wenig Geiß-Unschlit und gemein Oel thut / und also sieden lässet / bis es dicke genug ist.

Eine sehr gute Seiffen zu sieden.

Die gantze Kunst liegt einig und allein an der Laugen / ist derowegen vonnöthen / daß dieselbige scharff genug seye.

Erstlich nimm einen Zuber / groß oder klein / darnach du viel Laugen willst machen / der unten am Boden ein Loch oder Zapffen hat / mache noch einen Boden über den andern / der voller Löcher seye / daß die Laugen dadurch lauffen möge. In den Zuber nimm dann Stroh/ und lege es auf den löcherichten Boden / auf Stroh / Heu oder Gromat / alsdann den nachgeschriebenen Aschen/ dann wieder Stroh/ und wieder Aschen.

Nimm einen Theil Buchen-Aschen / 2. Theil Eichen-Aschen / 1. Theil Kalch. Oder 1. Theil Kalch / 3. Theil guten Aschen. Oder Weid-Aschen 1. Theil / ungelöschten Kalch / ein Drittel weissen Hunds-Koth. Oder Weid-Aschen 12. Theil / ungelöschten Kalch 4. Theil/ weissen Hunds-Koth 2. Theil. Zu 30. Pfund Seiffen nimm 15. Pfund Unschlit / 7. Metzen Aschen / 3. Metzen Kalch / vermisch wohl/ geuß heiß Wasser darüber / darinnen 3. Pfund Weid-Aschen gesotten seye / bis du genug Laugen hast / einen Eymer oder zehen voll.

Aschen zu machen / so gut als Weid-Aschen.

Nimm Wein-Heffen / laß trocknen / schneide es zu Zeltlein / lasse es dürre werden / mache ein Loch in die Erden/ lege Schindel darein / die Heffen darauf/ und also fort an/ dann zünde es oben und unten an / und brenne es zu Aschen.

Probe/ ob die Lauge gerecht seye.

Die Lauge lasse unter Tag und Nacht nicht ab / hebe den Vorlauff ab / ist der Nachlauff aber zu schwach / geuß ihn wieder über / wirff ein Ey in die Lauge / schwimmet es empor / so ist die Lauge gerecht / wo nicht / so mache sie stärcker. Nimm alsdann 8. Pfund Schäfen-Unschlit / 2. Pfund

Baum-Oel/ 1. Pfund Seyler-Hartz/ thue es in einen Kessel/ und zweymalen soviel Laugen daran/ laß es mit zimlichem Feuer sieden 5. oder 6. Stunden sittiglich.

So es will überlauffen/ geuß ihme zu/ so du ihme bey fünff oder sechs Maas zugegossen hast/ und hat sieben oder acht Stunden gesotten/ und will dicke werden/ so wirff soviel Pfund Unschlit/ soviel guter Handvoll Saltz daran/ rühre es stets/ und laß es noch einen Sud thun/ schöpffe dann die Seiffen mit einem Seyher ab in einem Model/ darinnen ein Tuch liegt/ so rinnt die Lauge von der Seiffen/ &c.

Probe/ ob die Seiffe genug gesotten seye.

Fälle einen Tropffen Seiffen auf eine glühende Kohlen/ raucht es/ so ist sie nicht genug gesotten/ oder wirffe ein Tröpfflein auf ein Eisen/ laß gestehen/ wirffe es dann in ein Wasser/ fällt es gen Boden/ so hat es sein noch nicht genug/ &c.

Der Seiffen eine Farbe zu geben.

Stosse Mangold zu Safft/ und wirffs mit dem Saltz in die Seiffen/ so wird sie grün.

Wilt du sie weiß haben/ so lege an den Boden des Zubers Rocken-Stroh.

Wilt du sie wohlriechend haben/ so nimm Rauten/ Wolgemuth-Safft/ und thue es mit den Saltz in die Seiffen.

Krausse Müntz macht auch wohlriechende grüne Seiffen: Oder hänge in den Sud/ in einem Säcklein/ wohlriechende Kräuter/ Wurtzeln oder Blumen/ &c.

Ein anderer Modus, künstliche Seiffen zu sieden.

Man nimmt ungelöschten Kalch 1. Theil/ Buchen-Aschen 3. Theil/ den Kalch thut man in einen grossen Zuber/ und darauf die Aschen/ dieses lässet man also eine Weil beyeinander stehen/ bis man siehet/ daß der Kalch zerfallen will/ dann giest man ein wenig Wasser zu/ ut Massa humidior fiat, Salia enim non agunt nisi dissoluta, dann fängt der Kalch an zu arbeiten. So dieses geschehen/ stampfft man beyde im Zuber zusammen/ legt Reiser darauf/ und thut wieder frischen Aschen darauf; und angefeucht; und das continuirt man bey einer halben Stunde/ bis der Kalch ziemlich getödtet/ donec nimirum Acidum Calcis vivæ, ope Alcali mortificatum est, ut alteram partem sibi similem liquare possit, alsdann schüttet man diese Massam auf den Boden aus/ schlägt die Knollen voneinander/ und mischet es wohl untereinander/ thuts in den Laugen-Zuber/ darinnen auf dem Boden Strohe und Brenn-Nessel liegen; dann giest man siedheiß Wasser darüber/ lässet es etliche Stunden stehen/ dann zapffet man es ab/ so solle die Lauge so starck seyn/ daß ein Ey darinnen schwimmet/ & tunc vocatur hoc Lixivium Magistra.

Uber

Uber die im Zuber zuruck gebliebene Materi thut man wieder heiß Wasser/ und macht noch eine Lauge darvon/ die ist aber bey weiten nicht so starck/ als die erste. Dann nimmt man von dieser letzten Lauge in dem Kessel / thut das Unschlit / so noch nicht ausgelassen / sondern nur in Stücklein geschnitten/ darzu/ so viel man will/ kocht es allgemach miteinander/ leni igne, donec albescunt: Tunc adde Magistram, in tripla pinguedinis proportione, und laß es untereinander kochen / wann es übersteigen will / giesse von der Laugen zu. (Linguâ verò explorare oportet, an sapor sit dulcis, tunc enim adde Magistram, si mordax vero sit, coqui debet, donec Pinguedo sit absorpta, si verò mordacior sit, tunc sensim adde oleum.)

Wann nun diese Mixtur also eine Stunde oder mehr gesotten/ so sagen sie/ es siede im Leim/ das ist: Wann es anfängt Faden zu spinnen/ und durchsichtig und breit vom Rühr-Holtz laufft / dann kochet man es noch wohl bey drey Stunden/ und nimmt dann das Saltz/ wirfft es Handvoll-weiß hinein/ so scheidet sich die noch übrige Seiffen von der Laugen / dann so es fertig / schüttet man es in die Formen oder Kästen.

Beschreibung derer Stücke/ wieviel man eigentlich nehmen solle.

Aschen zwey Pfund / Kalch drey und ein Viertel-Pfund / machen zwey Maas Laugen/ die Maas zu vier Pfund gerechnet. Thue hinzu Unschlit ein halb Pfund / Hartz 2. Quintlein/ Saltz 3. und ein halb Loth / Leim 2. Untzen/ Stärck-Meel 1. Untzen. Man sagt / zu 1. Pfund Unschlit gehört anderthalb Maas Laugen.

NB. Wann die Mixtur vier oder fünff Stund gesotten / so thut man den Leim und Hartz/ und wann sie fast fertig / so thut man dann auch die übrigen Stücke/ als Stärck-Meel/ und zuletzt erst das Saltz/ darzu.

Uberaus köstliche Seiffen-Kugeln zu machen.

Nimm kleingeschabte Venedische Seiffen ein Viertels-Pfund/ Stärck-Meel eine halbe Handvoll/ Florent. Veil-Wurtz 1. Untz/ mische es wohl untereinander/ und bringe es mit einem wohlriechenden/ als Rosen-Pomerantzenblüh- oder Nampha-Wasser zu einer Massam, dann thue darzu des im Keller geflossnen Weinstein-Oels 1. Quintlein / Rhodiser-Holtz-Oel / Jeßmin-Oel/ Pomerantzen-Oel/ Citronen-Oel/ Spick-Oel/ und Negelein-Oel etliche Tropffen/ Bisam und Ambra nach Belieben. Dann arbeite den Teig starck und wohl u. e. a. auf eine Stunde lang / daß er fein glatt werde / und formire Kugeln nach Belieben daraus/ und laß wohl ertrocknen.

Eine fürtreffliche Mandel-Seiffen.

Nimm süsse abgeschälte / und mit einem wohlriechenden Wasser zu einem Brey abgeriebene Mandeln 8. Untzen / frischer Eyer-Dottern zwey/ wohlriechendes Rosen-Wasser 3. Untzen/ koche dieses in einer messingen oder silbernen Schüssel / bis es so dick wird wie ein Brey / und daß es sich im Gefäß

fäß nicht anhänge/ muß es ohnaufhörlich gerühret werden / dann thue subtilgeschabte Venedische / und mit einem wohlriechenden Rosen-Wasser gewaschene Seiffen 2. Pfund darzu / stoß in einem steinern Mörsel wohl untereinander / mit Vermischung des im Keller geflossenen Weinstein-Oels ein halbe Untz/ endlichen werden nachfolgende Pulver klein zerstossen noch hinzu gethan / nemlich : Des Wißmuths Magisterii anderthalb Untz / der besten Veil-Wurtz 1. Untz/ Stärck-Meel/ Biaccæ Hispanicæ, jedes 2. Untz / mische dann alles auf das beste untereinander / dann mische ferner des besten Romanischen Jeßmin-Oels 1. Quintlein/ Rhodiser-Holtz-Oel 1. Scrupel/ Bisam und Ambra/ nach Belieben/ darunter. Dann formire/ nach Belieben/ Kugeln daraus.

Eine andere Italiänische Schminck-Seiffe.

Nimm schöner weisser Italiänischer Schminck-Seiffe/ so nicht übel riechet/ 1. Pfund/ Biaccæ Hispanicæ 3. Untz / pulverisirter Florent. Veil-Wurtz anderthalb Untz/ Magisterii Marcasitæ, Wallrath / jedes 6. Quintlein / Salis Tartari 6. Scrupel / stosse alles in einem steinern Mörsel wohl untereinander / mit dem besten wohlriechenden Rosen- oder Engel-Wasser so viel nöthig/ bis alles wohl untereinander gemischt/ zuletzt thue darzu Rhodiser-Holtz- und Zimmet-Oel/ jedes 2. Scrupel / daraus mache/ nach Belieben/ Kugeln/ groß oder klein.

Leichte Seiffen zu machen/ die so leicht ist als ein Schaum.

Nimm gemeine Seiffen / schneide dieselbe gantz klein / wasche sie drey Tage lang in frischem Wasser/ alle Tage rein abgeseiget/ und frisches darauf gegossen/ man muß aber nicht rühren/ sonsten würde alles zu einem Schleim/ darnach gieß Ziegen-Milch und ein wenig Rosen-Wasser darauf/ rühre mit einem Koch-Löffel so lange um / bis sie wird wie ein Brey / letzlichen stelle sie über ein Kohl-Feuer/ rühre immer um/ so lang/ bis sie überlauffen will/ thue dieselbe von dem Feuer/ und laß sie kalt werden/ so ist sie gemachet.

Will man diese Seiffen besser haben / so kan man was von kleingestossenen Mandeln / Weinstein-Oel / Magisterio Marcasitæ, und Saccharo Saturni darein thun/ dann diese Species nehmen alle Unreinigkeit von der Haut weg / und machen dieselbe weiß / wie Milch. Man kan auch wohlriechende Sachen darein thun / als nemlichen : Rosen-Oel/ Bisam/ Zibeth/ Zimmet-Oel/ und dergleichen/ wie man sie selbsten haben will.

Flecken-Seiffen-Kugeln.

Nimm subtil-geschabte Venedische Seiffen ein halb Pfund/ Spick-Oel für drey Kreutzer/ Ochsen-Gall vier Löffelvoll/ Citronen-Safft / soviel als vonnöthen / daß es naß genug werde / damit man könne Kugeln formiren/ man kan auch ein wenig Meel darunter thun/ die Seiffe muß aber erst wohl trocken und pulverisirt seyn. Diese Kugeln sind sehr gut / die Flecken mit

aus

aus den Kleidern zu bringen/ wann man dieselbige zuvor mit warmen Wasser wäscht/ hernach mit der Kugel darüber fähret / und dann wieder mit frischem Wasser abwäscht.

Es ist auch diese Kugel gut für die Krätz der Kinder / wann man zuvor von Reb-Aschen oder Epheu-Holtz eine Lauge macht/ und die Krätz mit wäschet. In dieser Laugen/ drey oder vier Löffelvoll/ zerreibet man von der Kugel/ und salbet die grindigen Ort darmit/ so ist es in dreymalen hinweg.

Eine bewährte Flecken-Kugel auf andere Art.

Nimm weissen Weinstein drey Pfund/ Alaun zwey Pfund/ vier frische Ochsen-Gallen/ Koch-Saltz 4. guter Handvoll / faulen Citronen-Safft ein halb Pfund/ Spick-Oel 2. Loth / Seiffen 3. Pfund/ damit verfahre wie du weist.

Oder nimm Venedischer Seiffen 1. Pfund / Weyd-Aschen für 8. kr./ kleingeriebenen Weinstein 2. Pf./ Weitzen-Meel so viel vonnöhen/ Ochsen-Gall 1. Maas/ mit Erbisbrühe untereinander geknätet / und nach Belieben Kugeln daraus formiret/ an der Lufft ertrocknen lassen/ alsdann den Flecken mit warmen Wasser genetzet/ mit der Kugel gerieben/ dann mit einem Flecklein gleicher Farbe abgewischet/ so vergehen die Flecken.

Sehr wohlriechende Italiänische Seiffen-Kugeln.

Nimm der besten Venedischen Seiffen/ schabe sie klein und dünne/ thue sie in ein weit flach Gläsin oder Irrdin-verglasirt Geschirr / und schütte der allerschärffesten Kalch-Laugen / die du bekommen magst/ darüber/ laß in der Sonnen stehen/ in den Hunds-Tagen/ wann die Sonne am heissesten scheinet / so lange / bis die Seiffe zergehet / rühre es offt mit einem höltzernen Schäufelein/ oder Spatel/ um / bis die Lauge vertrocknet / so geuß gar gut wohlriechendes Rosen-Wasser darüber/ offtmahls des Tages/ laß eine lange Zeit also stehen/ und mit dem guten wohlriechenden Wasser beitzen / daß die Seiffe ihren bösen Geschmack verliere / und den guten Geruch des Wassers an sich nehme / alsdann vermische folgende Stücke/ klein gestossen/ darunter/ nach deinem Gefallen/ als da sind : Gedörrte Lavendel-Blümlein 1. Loth / Majoran/ Rosen-Blätter/ Basilien-Blätter/ jedes ein halb Loth/ feiner Zimmet/ Negelein/ Cordamömlein/ jedes 1. Quintlein/ Florentinische Veilwurtz 2. Loth/ gelben Sandel 1. Loth/ Stöchad. Arabic. 1. Quint.

Wilt du aber solche Seiffen auf das beste und köstlichste machen / so magst du wohl Ambra und Bisam in einem Rosen-Wasser zertreiben und unter die Seiffen vermischen/ so wird sie gar starck und lieblich vom Geruch.

Arme Leute/ welchen diese Seiffe zu köstlich wäre / aber doch gerne ihr Haupt stärcken wolten durch solchen Geruch / mögen nehmen der gemeinen Maria Magdalena Blümlein / Spica Celtica genannt / 1. Loth / Lavendel-Blümlein/ dürre Rosen-Blätter/ Majoran/ Roßmarin/ der blauen Schwertel-

Lilien-Wurtz/ jedes ein halb Loth. Diese Stücke sind auch kräfftig und gut/ das Haupt zu stärcken/ das Hirn zu erwärmen/ die Sinnen und Gedächtnus zu schärffen; man mag auch wohl dünn-ausgeschnittner Citronen- und Pomerantzen-Schalen darunter thun/ und diese Stücke klein zerschnitten/ oder gröblicht zerstossen / in ein leinen Säcklein binden / und in die Laugen legen/ oder in das Hand-Faß/ die Hände darmit zu waschen.

Wohlriechende Seiffen zum Haupt und Bart zu machen.

Nimm der besten Venedischen Seiffen ein halb Pfund / schabe sie mit einem reinen Messerlein gantz dünn/und in einen warmen Mörßner mit einem gewärmten Stösser/ stosse sie wohl zusammen/ daß ein Klump daraus wird/ mit Rosen- Lavendel- und Majoran-Wasser / oder sonsten mit einem wohlriechenden Engel-Wasser / das dir am angenehmsten / und ein rechter Teig daraus werde. Nimm ferner darzu der besten Florentinischen Veilwurtz 2. Loth / ferner Zimmet/ Negelein / Muscaten-Nuß / Cordamömlein/ jedes 1. Quint / zart gefeylt Paradieß- und Rosen-Holtz jedes 1. Loth / Benzoë ein halb Loth/ rother Rosen-Blätter/ Basilien-Blätter/ Majoran/ Roßmarin/ Lavendel-Blümlein / des edlen Blümlein Stöchados Arabic. jedes ein und ein halb Quint / diese Stücke vermische / wohl gestossen/ untereinander/ und siebe es miteinander durch ein reines Sieb / und vermische es alsdann unter obbesagtem Seiffen-Kloß / bestreiche die Hände wohl mit Spick-Oel / und böhre es so lange untereinander/ bis man kein Pulver mehr darunter verspühret/ mache so dann Seiffen-Kugel darans/ nach deinem Gefallen.

Eine andere wohlriechende Seiffe zu machen.

Nimm der besten Venedischen Seiffen 1. Pf. schabe sie rein und dünne/ nach beschriebenem Pulver aber der Seiffen soviel du wilt/ nachdeme du deine Seiffen-Kugel gerne starck vom Geruch hättest. Gedörrter Lavendel-Blümlein 1. Loth / gedörrter Rosen-Blätter / Majoran / Basilien-Kraut/ jedes ein halb Loth / Florentinische Veilwurtz anderthalb Loth / Zimmet/ Negelein / Muscaten / Cordamömlein / jedes 1. Quint / zart gefeylt Rhodiser-Holtz / Paradies-Holtz / gelb wohlriechend Sandel-Holtz / schwartz Coriander / Basilien-Saamen / Sem. Amonii, jedes ein halb Quint / Arabis. Stöchas-Blümlein 1. Quint. Alle diese Stücke auf das subtileste pulverisirt / unter das Seiffen-Pulver vermischet / und mit einem wohlriechenden Rosen- oder guten Engel-Wasser zu einer Massa in einem warmen Mörsel gemachet / alsdann die Hände mit einem wohlriechenden Oel geschmieret/ die besagte Mixtur wohl untereinander geböhret/ und endlichen Seiffen-Kugeln in beliebiger Grösse daraus formiret. Die magst du nun brauchen zum Haupt/ dann sie stärcken nicht allein das Haupt/ sondern geben auch einen anmuthigen Geruch von sich. Es hält sich diese Seiffe lange Zeit gut.

Wohlriechende kostbare Seiffe zu machen.

Nimm die Wurtzel von Florentinischen Grieß oder blau Lilien-Wurtzel / gelben Sandel auf das zarteste gefeylet / eines jeden zwey Quint / Veilwurtzel ein halb Quint / Venedischer Seiffen acht Loth / Alexandrinischen Bisam und Zibeth / jedes sechs Gran / solvire alles mit Rosen-Wasser / und mache mit Eyerweiß eine Massa, aus welcher die Seiffen-Kugeln formiret werden an der Zahl zwantzig. Thue darzu ein Gran Oel vom Rhodis-Holtz.

Fürstliche Barr-Pomada zu machen.

Nimm Cyprianischen Terpentin ein Loth / lasse solchen auf dem Feuer verrauchen / thue darzu fünff Quint weiß Wax / von dieser Materi nimm zwey Quint / Peruvianischen Balsam nach Belieben / auf die letzt thue darzu Schlag-Balsam ein halb Scrupel / Zibeth 5. Gran / Zimmet-Oel sechs Tropffen. Mache die Pomada.

Sehr fürtreffliche wohlriechende Seiffe für hohe Standes-Personen.

Nimm der besten in einem wohlriechendem Engel-Wasser aufgelöster Venedischer Seiffen ein Pfund / Florentinischer Veilwurtz zwey Loth / des feinesten Benzoë, Storax Calam. jedes ein Loth / des feinesten Paradieß-Holtzes / gelben Sandels / jedes zwey Quint / Ambra-Grieß / Zibeth / jedes ein Quint / Alexandrinischen Bisam / Peruvianischen Balsam / jedes ein halb Quint / destillirt Rhodiser-Holtz-Oel / Lavendel-Zimmet- Negelein- Citronen- und Bergamotten-Oel / eines jeden ein Scrupel / vermische und mache es mit einem im Keller geflossnen Weinstein-Oel zu einer Massa, bestreiche die Hände mit Rosen-Oel und formire Kugeln in selbst beliebiger Grösse daraus / verwahre es dann in saubern Lädlein / zwischen bisamirter Baum-Wollen auf das beste.

Eine überaus köstliche und wohlriechende Schminck-Seiffe.

Nimm der besten klein zerschnittenen Seiffen zwey Pfund / thue solche in einen reinen irrdenen Tiegel / giesse ein Nösel saurer Ziegen-Milch darüber / setze solchen auf ein sanfftes Kohl-Feuer / rühre es so lange untereinander um / bis es gantz klar ist / wie ein Mues / und wann der Tiegel voll ist / so thut man folgender Spetzereyen hinein / als : Negelein- Jeßmin- Pomerantzen- Bergamotten- und Citronen-Oel / jedes nach Belieben als ein halb Scrupel / Veilwurtz zwey Quintlein / Weinstein-Oel ein Loth / Magisterii Marcasitæ ein Quintlein / Rosen-Wasser vier Loth / Zibeth sechs Gran / Bisam vier Gran / den Safft von einer gantzen Citronen / vermische alles wohl untereinander / ꝛc.

CAPUT VI.

Sonderbare Kunst-Stücke/ wie man auf allerhand Art und Weiß die feinesten Liechter oder Kertzen/ so wohl von Wachs als Unschlitt/ gar nutzbar ziehen und machen könne.

Ein schönes Secretum (oder Geheimnis) die schönsten Lichter von Rindern Talck oder Unschlitt dem feinsten Wax gleich zu machen.

Nimm des schönesten Rindern-Unschlit oder Talck / so viel du willst/ lasse solches bey dem Feuer in einem Kessel wohl zerschmeltzen / wirff Kalch in das zerlassene Unschlit/ so fället der Kalch unten am Boden/ und wird das Unschlit gar schön und sauber : Hernach koche das Unschlit in guten Eßig / drey bis vier Stunden lang / je länger je besser. Nimm alsdann weissen Leim/ klopffe ihn klein/ giesse siedendheiß Wasser darauf / lasse ihn zergehen. Den andern Tag koche ihn gantz dünne ; zu einem Centner Unschlit kommet ein halb Pfund weisser Leim (wird nachgehends / wann Liechter daraus gezogen werden / darunter gegossen / und mit einem Stecken wohl umgerühret/) ehe nun der Leim darunter kommet / muß man das Unschlit in dem Wasser (darinnen Roßmarin-Knospen / Lorbeer und Thymian/ zusammen wohl gestossen/ gekochet und durchgeseyhet/ wohl sieden lassen/ so verlieret es allen bösen Geruch/ alsdann wird zu einem Pfund Unschlit ein Untz Curcuma gethan/ so siehet es dem Wachs sehr gleich.

Das Wax zu vermehren.

Nimm ungelöschten Kalch/ und stosse ihn fein klein zu Pulver/ thue ihn in das Unschlit / wann es siedet/ so kommt der Kalch unten auf den Boden zu liegen/ und das Unschlit bleibet oben gar schön und sauber/ mercke/ auf zwey Drittheil von einem Pfund Wax/ thue ein viertel Pfund von diesem Unschlit/ und schmeltze es miteinander / so wird es so schön als ein rein Wax.

Auf eine andere Art.

Nimm Unschlit ein Pfund mit Linden-Blätter oder Nessel-Kraut / laß so lang sieden im Wasser/ bis es genug ist/ zerlasse es darnach durch ein Haar-Siebe / und nimm alsdann auf ein jedes Pfund Unschlit / eine Maas Menschen-Harn und Scheelkraut-Wurtzel/ auch Rinden und Granaten-Wurtzel oder von Curcuma, eines soviel als des andern/ und lasse es so lange sieden/ bis es gelbe wird ; dann nimm zwey Loth Pinn-Aepffel auf ein Pfund Unschlit / lasse es ein wenig sieden / rühre es mit einem Steckelein durcheinander / und seyhe es wieder durch / und vermische darnach dein Wax darunter/

unter/ du must aber das Wax erst schmeltzen / darnach allgemächlich das gemeldte Unschlit / so kanst du alsdann nach Wunsch die schönsten Liechter daraus ziehen.

Noch auf eine andere Art schöne Wax-Liechter zu machen.

Nimm ungelöschten Kalch/ mache ihn zu Pulver/ thue ihn in das Talck oder Unschlit/ wann es kochet/ so fället der Kalch zu Boden / und das Talck bleibet oben stehn. Von diesem Talck thue ein Viertel unter drey Viertel Wax/ so gehet alles für Wax mit.

NB. Von diesen und obigen zubereiteten Talcken / kan man schöne Wax-Kertzen giessen.

Ein Liecht oder Kertzen zu machen / das in dem Winde nicht auslösche.

Nimm einen Dacht oder Binsen-Marck / tuncke es in Ziegel-Oel/ überziehe es mit Wax oder Unschlit / dieses Liecht angezündet / löschet nicht aus.

Liechter zu ziehen/ die zehen oder zwölff Stunden lang brennen.

Nimm Schäfen-Unschlitt 25. Pfund / thue es in einen Kessel / darinn 3. Maas Wasser seyn/ man muß das Unschlitt Stücker-weiß/ als einer Nuß groß/ hinein legen; wann es anfängt zu sieden / so würffet man darein Salmiac 1. Loth / Salpeter 2. Loth / lässet es wieder starck sieden / dann schüttet wiederum auf einmal darzu zwey Maas Wasser / und schüttet nach und nach so viel Wasser darein / daß dessen so viel seye als des Unschlitts / laß es starck sieden / schaume es ab / und laß hernach erkalten / schütte das Wasser weg / und die Unreinigkeit / so im Boden des Unschlitts sich erzeiget und angesetzet haben möchte; alsdann lasse das Unschlitt wiederum zergehen / aber nicht sieden/ nur daß es in dem Liecht-giessen schmeltze/ und laulecht seye/ præparire den Model/ und giesse die Liechter/ so werden sie schön seyn.

NB. Dieser Liechter eines/ wann anderst der Dacht recht darzu præparirt ist/ brennet aufs wenigste 10. oder 12. Stunden lang.

Liechter zu ziehen / die fein hell und langsam brennen und nicht ablauffen.

Wann man in das geschmoltzene/ oder zerlassene Unschlitt ein wenig abgeriebenen Grünspan und Bleyweiß thut / und die Dächte zuvor mit Wachs und Unschlitt untereinander zerlassen / bestreichet / so brennen sie recht hell und langsam/ lauffen auch gar nicht ab.

Auf eine andere Art Liechter zu ziehen / die fein sparsam brennen / und nicht abrinnen.

Man giesset in das heisse geschmoltzene Unschlitt einen Topff voll Urin / giesset es hernach untereinander in das warme Wasser / das du in der Liecht-Lade / oder Forme hast / und zeuch sodann erst die Liechter.

Auf eine andere Art / welche sonderlich gut ist.

Lasse aus der Apothecken Hartz holen / thue solches in den Talck / so brennen die Liechter sparsamlich / und fein liecht und klar / wann man aber des Hartzes zuviel hinein thut / so ist es ihme auch schädlich.

NB. Das Garn / so man zu den Dachten nimmt / muß mit Aschen gesotten werden / wie man es sonsten zu machen pfleget / oder / wie man es sonsten auf der Bleiche machet / lasse es wieder treuge werden / klopffe es fein aus / daß es fein weich werde / und der Unrath von der Aschen heraus fället.

Die Dächte müssen mit Wachs bestrichen und nicht zu sehr gedrehet werden / sonsten brennen sie gar zu dunckel. Man kan auch zwey Dächte übereinander winden / so werden fein gewundene Liechter.

NB. Die Liechter von Schäfen-Unschlitt gemacht / rinnen sehr / Rindern-Unschlitt ist das allerbeste. Doch nimmt man es gemeiniglich untereinander.

Gegossene Liechter brennen viel besser / dann gezogene Liechter.

Grüne Liechter zu ziehen.

Will man grüne Liechter ziehen / so zeucht man sie erst wie andere Liechter / darnach thut man Grünspan allein in ein Töpflein und Talck darzu / schmeltzet es miteinander / giesset es auch in die Forme / und stecket hernach die Liechter zwey- oder dreymalen hinein / so werden sie fein grün / wann man Unschlitt und Grünspan nicht zuvor miteinander schmeltzet / und darnach in die Forme geust / sondern thut sie nur also kalt / wie sie an ihr selber seyn / in die Formen / so werden die Liechter gar grünlicht.

Also machet man auch gelbe / rothe und blaue Lichter / absonderlich die gelben mit Safran die den Wachs-Liechtern gar ähnlich seyn.

Gar schöne zierliche Liechter für das Frauenzimmer.

Man duncket / oder ziehet die Unschlitt-Lichter in Jungfern-Wachs / so / daß sie gantz mit Wachs überzogen seyn / und also kan man sie in den Händen tragen / daß sie nicht weich werden / oder die Finger nach Unschlitt riechen / wann man aber will / daß sie wie gelbe Wachs-Liechter aussehen sollen / so muß man das Unschlitt zu erst mit Gurgumi färben / und wann die Liechter darvon dick genug sind / so gibt man ihnen zuletzt von Wachs einen gelben Uberzug / dieses kan geschehen in einer zinnern- oder kupffernen

Liecht-

Liecht-Forme / und wann das Wachs auf ist / so thut man immerfort auch mehr darzu.

Die Liechter ohne Leuchter in der Lufft fest zu machen.

Man muß in einen jeden Dacht in der Mitten eine gar dünne Vierer (eisern Drath) die um etwas länger seyn / als das Liecht / machen. Solches hänget man an die Balcken im Zimmer / und wo das Zimmer ein wenig hoch ist / so kan man es sobalden nicht mercken / und kommet denen seltsam vor / die keine Wissenschafft darvon haben.

Eine besondere Art Liechter von Unschlitt zu giessen / daß sie denen Wachs-Liechtern ähnlich.

Wann man Liechter von Unschlitt giessen will / die da aussehen / als ob sie Wachs-Liechter wären / so lasse das Wachs zergehen / giesse es in den Model / lasse es nicht gar ein halb Viertel Stund lang darinnen / hernach giesse es wieder aus / so setzet sich eine wächserne Haut rings um den Model / dann fülle das Vacuum (oder das übrige leer-stehende) mit Unschlitt / wie hernach folgen solle / so sehen sie alsdann wie Wachs-Liechter / darmit sie aber auch nicht von Unschlitt riechen / muß man den Dachten zuvor / ehe man ihn in den Model thut / auch durch geflossen Wachs ziehen / oder mit Wachs / so mit wohlriechenden Dingen geflossen / bestreichen / so riechet man kein Unschlitt / sondern lauter Wachs / wann etwan das Liecht ohngefähr ausgelöschet wird.

Auf eine andere Art Kindern-Unschlitt dem Wachs gleich zu machen.

Man nimmt gut Kindern-Unschlitt 4. Pfund mit Linden- oder Nessel-Kraut / lässet es im Wasser so lange sieden / bis daß es genug ist / seyhet es darnach durch ein härines Sieb / und zerlasset es wieder über den Feuer / und nimm dann auf ein jedes Pfund Unschlitt 1. Maas Menschen-Harn und Chelidonien-Wurtzel / auch gemeine Curcuma-Wurtzel / eines soviel als des andern / lasset es so lange sieden / bis daß es gelb wird / nimmt hernach auch auf 1. Pfund Unschlitt 2. Loth Dann-Zapffen / lasset es ein wenig sieden / rühret es mit einem Steckelein wohl durcheinander / und seyhet es wieder durch. Mischet alsdann das Wachs darunter / man muß aber das Wachs erst schmeltzen / hernach allgemach das gemeldte Unschlitt darunter thun.

Wolriechende und langsam brennende / absonderlich zur Pest-Zeit oder bey anderer gefährlich-ansteckender Seuch / sehr gesunde Wachs-Liechter zu machen.

Nimm Thymian / oder schwartzen Weyrauch 2. Untzen / weissen Weyrauch anderthalb Untzen / zu rechter Zeit geschossen und gefeylt Hirschhorn

anderthalb Untz / Myrrhen / weissen Agtstein / gelben Agtstein / jedes eine Untz / Campher / Bentzoe / Bibinell- und Angelica-Wurtz / jedes ein halbe Untz / Mastix 2. Quint / Saffran 1. Quint / vermische alles / aber auf das zarteste pulverisirt / untereinander / dann malaxire es unter zwey Pfund gelbes Wachs / darnach nimm Gulden Fäden Num. 3. Silber-Fäden Num. 3. Seiden-Fäden Num. 3. Cannefaß-Fäden Num. 3. verwickele und winde es untereinander zu einem Dacht / und mache es mit obbesagten Wachs zu einer Kertzen.

Eine wohlriechende Mixtur zu Wachs-Kertzen / dessen Geruch sehr gut ist für die Schwindsucht.

Nimm weisse Agtstein 1. Untz / Mastix / Weyrauch / Ladoni / jedes ein halb Untz / Storax Calam. 3. Quintlein / Hypocistidis, Myrrhen jedes 1. Quintlein / rother Röslein anderthalb Quintlein ; Alles zart pulverisirt untereinander vermischt / und mit einem Pfund gelben Wachs zergehen lassen / und Nacht-Liechter daraus gemacht ; deren Geruch alsdann wird gar lieblich und gesund seyn.

Wie das gute Wax nach dessen Eigenschafften am besten zu erkennen.

Das gute Wax wird eigentlich daran erkennet / wann es (1) Schön Gold-farb. (2) Wohlriechend. (3) Feist und klebricht. (4) Leicht und zähe. (5) Sauber / dicht und reine ist. So diese 5. Eigenschafften alle beysammen anzutreffen / wird es für das allerbeste zu achten seyn.

Wie man aus gelben / ein schön grünes Wax machen könne.

Nimm gelb Wachs ein Viertels-Pfund / Curcumi 4. Messer-Spitzen voll / einen halben Vierling Grünspan / vor drey Pfenning Colophonium, alle diese Stücke unter das zerlassene Wachs klein-pulverisirt gerühret / wird es schön Gras-grün darvon werden.

Ende des Zehenden Buchs.

APPEN-

APPENDIX

Oder

Kurtzer Anhang

Von mancherley schönen / bevoraus dem Haus-Wesen wohl-anständigen / nutzlichen und ungemeinen Künsten und Wissenschafften /

Insonderheit:

I. Allerhand kräfftige wohlriechende Wasser / Pulver und andere köstliche Kräuter- und Kleider-Säcklein zu verfertigen.

II. Von allerley sonderbaren Farb-Künsten / als: Flör zu confiren / Band / Schuhe / Leder / Haare / Beltzwerck / Pferde / und andere Sachen mehr / nach Verlangen und Belieben zu färben und wieder von neuem zuzurichten.

III. Von unterschiedlichen schönen Seiden- Silber- und Goldstücker-Künsten.

IV. Von Wachs-Punsiren und andern Wachs-Künsten / item fein Spanisch Wachs und Siegel-Lack zu machen.

V. Von künstlicher Cattun- und Stroh-Arbeit.

VI. Auf verschiedene und sonderbare Manier allerhand Arten Weine zu præpariren / zu præserviren / und wie solche ferner abzuwarten seynd.

Nebst noch gar vielen andern / ebenfalls dem Haus-Wesen sehr profitablen Künsten mehr.

Allerhand schöne und rare Künste / so jedermänniglich / absonderlich aber dem Hauß-Wesen / gar anständig und nützlich seynd.

Ein sonderlich wohlriechendes Wasser / das weisse leinen Geräth in dem Aufbehalten zu perfumiren / wann es gewaschen ist.

MAn nimmt des besten Rosen-Wassers 2. Maas / thut darein Lavendel-Blümlein 8. Loth / feiner Zimmet 2. Loth / Nägelein 2. Loth / Veilwurtz 4. Loth / Basilien 2. Loth / Pomerantzen-Blüh 4. Loth / Majoran 2. Loth / Citronen-Schalen / Pomerantzen-Schalen / jedes ein und ein halb Loth / Benzoe / und Storax Calamit. jedes 2. Loth / Roßmarin-Blüh 1. und ein halb Loth / gefeilt Rhodiser-Holtz 4. Loth / lasse es miteinander 14. Tage lang weichen / dann distillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / und giesse wieder soviel anderes Rosen-Wasser darüber / lasse es aber so lange beitzen wie zuvor / dann distillire es abermal herüber / und verwahre alsdann beyde auf das beste / wiewolen das erste das andere am Geruch weit übertrifft.

Mit solchen Wassern besprenget man nun das leinen Geräthe / so wird es darvon schön wohlriechend / veraltet und vermottet auch nicht so leicht.

NB. Will man es aber noch wohlriechender und edler am Geruch haben / so kan man Ambra / Bisam und Zibeth in des Helm Schnabel thun / und also das Wasser herüber distilliren.

Wohlriechende seidene Küßlein zu machen / wormit man die Kleider / Zeug und weiß Dinglich sehr wohlriechend machen kan.

Nimm leibfarbe Rosen / die nicht gar ausgeschossen / soviel du willst / dürre sie am Schatten / darnach begeusse sie mit Rosen-Wasser / und dürre sie wiederum / und so du ihme sechsmalen also gethan hast / so nimm Cyprisches Pulver / mit ein wenig Bisam / Ambra und Paradeiß-Holtz / mische dieses Pulver unter die befeuchteten Rosen sehr wohl / lasse sie also eine Nacht in einem bedeckten Geschirr stehen / darnach thue die Rosen samt dem Pulver in die seidenen Küßlein oder Säcklein / vernähe sie / bestreiche die Nade wohl mit Bisam und Ambra / gleicher Weise wie man das Tuch mit Wachs verwichset / darmit die Löcher / so von dem Nähen geschehen / verstopffet und verkleibet werden / darnach kan man nach Belieben auf die verklebten Naden silberne oder sammete Schnüre setzen / und ist dieses die allerbeste Kunst. So man nun dergleichen Säcklein zwischen die Kleider leget / so werden sie wohlriechend darvon.

Bereitung des obgedachten wohlriechenden Cypriſchen Pulvers.

Nimm Florentiniſche Veilwurtz ein halb Pfund / der beſten wohlriechenden Roſen-Blätter 8. Loth / Roßmarin-Blüh 4. Loth / Storax Calam. 10. Loth / feinen Bentzoe 6. Loth / Caßien-Rinden / Zimmet / Nägelein / jedes 2. Loth / wohlriechenden Calmus / Laudan. Coriander-Saamen / jedes ein und ein halb Loth / zart-gefeilt Paradeiß-Holtz / Rhodiſer-Holtz / gelb Sandel-Holtz / jedes 1. Loth und 3. Quintlein / runder Cyper-Wurtz / Citronen- und Pomerantzen-Schalen / jedes anderthalb Loth / Celtiſchen Spick / Lavendel / und Spick-Blümlein / jedes 1. Loth / Majoran / Baſilien / jedes 3. Quintlein / Lorbeer-Blätter 6. Lavendel-Blümlein / Veil-Blümlein / Pomerantzen-Blüh / jedes 3. Quint / Amber-Gryß 2. Scrupel / des feinſten Biſams 1. Quint / vermiſche alles auf das ſubtilſte und zarteſte pulveriſirt untereinander.

Auf andere Art wohlriechende Kleider-Säcklein zu machen.

Nimm zart-gemahlner Florentiniſcher Veilwurtz ein halb Pfund / runder Cyperwurtz / zart-gefeilt Rhodiſer-Holtz / zart-gefeilt Sandel-Holtz / jedes anderthalb Loth / friſch-getrockneter Roſen-Blätter / und Violen-Blumen / jedes 2. Loth / vermiſche alles auf das zartiſte und ſubtileſte pulveriſirt untereinander / irrorire es mit guten wohlriechenden Citronen-Oel / und Bergamotten-Oel / zum ſubtileſten Pulver.

Von dieſem lieblichen und wohlriechenden Pulver werden Küßlein oder Säcklein gefüllet / die man hernach in Zimmern / Schrein und Behältern hin und her leget.

So man es aber ſonſten in das Haar / Kleider / Beltz oder Leinwad ꝛc. ſtreuet / ſo giebt es einen ſehr lieblichen Geruch weit herum von ſich / und erquicket das Hertz / und alle lebhaffte Geiſter.

Dieſe Mixtur iſt inſonderheit gut für diejenige / ſo weder Biſam / Zibeth noch Ambra / und andere ſtarck-riechende Sachen nicht riechen oder dulten können.

Noch ein anderes kräfftiges Damaſten-Pulver zum Kleider-Säcklein.

Nimm Veilwurtz ein halb Pfund / Roſenblätter 8. Loth / Roſenholtz 4. Loth / Nägelein 2. Loth / Benzoe 3. Loth / Storax 5. Loth / Biſam und Zibeth / jedes ein halb Scrupel / ſtoſſe und vermiſche es wohl untereinander.

Oder: Nimm Veilwurtz 12. Loth / Cypreſſen 4. Loth / wohlriechenden Calmus 3. Loth / Benzoin, Storax Calam. Roſenblätter / jedes zwey Loth / Lavendel- und Spickblümlein / Nägelein / jedes 1. Loth / vermiſche alles kleinpulveriſirt untereinander.

Noch mehr andere wohlriechende Kleider-Säcklein für hohe Stands-Personen.

Man nimmt schönes mit kalten Wasser wohl-ausgewaschenes Moos/ so an den Eich- oder Linden-Bäumen / oder Schlehen-Stauden häuffig gefunden wird/ das trocknet man nun auf das beste/ und befeuchtet es wiederum zum öfftern mit Bisam und Ambra / wohl-perfumirten Rosen- oder sonsten andern köstlichen Engel-Wasser / und lässet es an der Sonnen Schatten/ oder sonst sichern Ort wieder wohl ertrocknen / so nun solches einmalen 3. oder 4. geschehen / so nimmt man dasselbige Moos/ und breitet es in einem reinen Sieb wohl aus/ und bedecket das Sieb mit seinem gehörigen Deckel/ damit hernach von folgendem Rauchwerck (so der Moos darmit beräuchert wird) der auffsteigende Dampf nicht vergeblich entgehen möge / welches dann auf folgende Art geschehen muß:

Man nimmt Paradeißholtz/ Rhodiserholtz/ eines jeden 1. Quint / Benzoe, Storax Calam. jedes 3. Quint/ Bisam und Ambra/ jedes ein halb Quint/ vermischt es gröblicht pulverisirt untereinander.

Nimmt alsdann ein Kohl-Pfännlein / thut glühende Kohlen darein / auf solches setzt man ein reines kupffernes Becklein / lässet es wohl erhitzen/ und streuet oder wirffet von besagtem Rauchwerck darauf / und hält das Sieb mit dem Moos darüber / und daß der Rauch daran gehen kan / darmit aber der wohlriechende Dampf nicht auch vergeblich neben aus hingehe / so muß man um das Sieb und Kohl-Pfannen herum ein Tuch oder sonsten eine Decke hängen / so nimmt das Moos allen lieblichen und guten Rauch an sich/ und wird darvon sehr fürtrefflich wohlriechend/ bevoraus so das Auftragen des Rauchwercks drey- oder viermalen wiederholet wird / oder / so man es starck von gutem Geruch annehmlich haben will / alsdann öffnet man das Sieb / nimmt das Moos heraus / pulverisirt es gröblicht/ und wiegt es ab: So nun dessen ein Pfund ist / so vermischet man auf das neue darunter des besten Benzoe ein Loth/ Bisam 1. Quintlein/ Ambergryß und Zibeth / jedes ein halb Quint / wann nun dieses wohl geschehen / lässet man es durch ein reines Sieb / so nicht allzukleine Löchlein hat / lauffen / so ist dieses Pulver biß zu fernerer Vermischung fertig / verwahret es aber inzwischen in einem wohl-verbundenen Glas auf das beste. Alsdann nimmt man ferner der allerbesten leibfarben Rosen / die nicht gar ausgeschossen/ pfluckt die Blätter rein ab / und lässet sie an dem Schatten wohl trocknen und dürre werden / befeuchtet sie hernach mit einem sehr wohlriechendem Engel-Wasser acht- oder zehenmahlen / lässet es aber jederzeit wohl wieder ertrocknen / dann zerstösset man solche gröblicht / und beräuchert sie / wie oben das Moos auch zwey- oder dreymahlen. Endlichen thut man solches Rosen-Pulver in ein sauberes Becken / und weilen es von dem Einfeuchten

noch

noch etwas feucht ist/ vermischet man etwas Bisam/ Ambra / zart-gefeilt Paradeißholtz und Benzoe darunter / macht alsdann mit obigem schon bereitetem wohlriechenden Pulver und diesem letzteren Rosen-Pulver eine Lage um die andere / in einem reinen Glas/ verbindet dann selbiges auf das beste/ und lässet es zwey oder drey Tage stehen/ dann füllet man darvon in seidene Säcklein oder Küßlein/ vernähet sie fest / bestreichet die Naht mit gutem Schlagbalsam/ und nähet silberne oder guldene Spitzen oder Schnüre darüber / legt sie dann zwischen die Kleider (oder was man sonsten wohlriechend haben will) so bekommen sie einen Englischen / fürtrefflichen und lieblichen Geruch.

Fürtreffliches Schminck-Tuch für das Frauenzimmer.

Nimm alten Speck/ so nicht rantzicht ist/ ein Pfund/ schabe ihn mit einem Messer fein dünne / wasche und knötte ihn mit weissen Wein wieder dreyßigmalen / daß der Speck Schnee-weiß werde / cum aquâ von Gicht-Ruben / Sigillo Salomonis, See-Blumen-Blüh/ jedes ein halb Pfund. Nimm darnach ein schönes altes Schnupp-Tuch / tunck es ein / und drucke es aus/ bewahre es zum Gebrauch/ den Speck wasche mit Rosen-Wasser so lange/ bis der Wein-Geruch gar vergehet / darnach laß ihn gantz gelind zergehen/ thue darein Sperma Ceti, Oel von Been / jedes zwey Untz / Magisterii von Zinn und Wißmuth/ eines jeden 1. Loth/ gebrannt Frauen-Eiß 1. Untz / Bley-Zucker/ Allaun-Zucker/ jedes ein halbe Untz/ Veil-Wurtz 2. Quntlein/ Rhodiser-Holtz-Oel 1. Quintlein/ Zimmet-Oel 1. Scrupel / Blumen von Benzoe ein halbe Untz. Dieses alles wohl untereinander gerühret / das obig-zubereitete Tuch darein getunckt/ ausgewunden / und wieder eingetuncket/ dieses etlichmalen wiederholet/ dann erkalten lassen/ und aufgehoben.

Wie man das gemeine Baum-Oel waschen / säubern und reinigen solle.

Nimm zwey von Eisen verzinntem Blech gemachte Triechter / ziemlich gleicher Grösse/ und gleicher Weite/ die muß man oben/ da sie am weitesten/ aufeinander richten/ und dann also wohl und geheb zusammen löthen. Wann du nun Baum-Oel waschen und reinigen willst / so geuß es in solche Gefässe/ und halte das unterste Loch des einen Triechters fest zu/ und in das Loch des andern Triechters/ welches dann oben und übersich gekehret seyn muß/ schütte rein Wasser hinein zum Oel/ jedoch fülle es nicht gar zu voll/ daß du es magst erschwäncken/ solch Ober-Loch des andern Trichters halte nun auch fest zu/ und schwäncke das Gefäß/ samt den Baum-Oel und Wasser / hin und wieder / alsdann halte des einen Trichters Loch ein wenig unterfich / und halte eine Weile gar stille/ so steiget das Baum-Oel übersich/ und kommet also auf das Wasser wieder empor/ so kanst du alsdann das Wasser / welches etwas trüb und unsauber siehet / zum untersten Trichter-Loch / das du mit deinem

Finger eröffnen must/ heraus lassen/und wann das Oel beginnet zu kommen/ so halte das Loch wiederum zu/ und geuß ander frisch rein Wasser in das Gefässe zum Baum-Oel / und procedire mit Hin- und Wieder-Schwäncken eine gute Viertel-Stunde ; diese Arbeit wiederhole so offtmals / bis dein Baum-Oel rein und sauber ist. Durch dieses Mittel der Waschung komt auch alles Saltz/ damit offtmals das Oel gesaltzen ist worden / darvon / und wird wiederum gar süsse.

Allerley Oel zu erhalten/ daß sie nicht gartzig oder übelriechend werden.

Nimm zu einem Pfund Oel / das du vor der Gartzigkeit bewahren willst / etwan zweyer Erbis groß Saltz / auch soviel Alaun / und halb soviel gefeylt Kupffer / vermische dieses alles mit gedachtem Oel / setze es in das Marien-Bad / und laß es ein wenig darinnen sieden / darnach seyhe es durch / und stelle das Oel acht Tage lang an die Sonne / behalte es in einem wohlzugemachten Geschirr / so wird es nimmermehr stinckend oder gartzig werden / ist bewährt.

Allerley Thier-Marck/ Fett/ Schmaltz und Unschlit zu bereiten/ daß man es Jahr und Tag gut und kräfftig erhalten kan.

Damit du das Marck/ Fett/ Schmaltz/ Unschlit/ von allerley Thieren/ das Jahr durch gut und kräfftig/ im Fall der Noth/ haben magst/ so thue im Herbst aus den Beinen das Marck / und das Fett / Schmaltz und Unschlit/ jedes absonderlichen. Wasche es erstlichen gar rein / offt und viel / im kalten Wasser/ bis nichts Unsauberes/ Blut oder Materi / mehr in den Wasser gespühret wird / sondern fein hell und sauber bleibet. Zerlasse es dann über einem linden Feuerlein/ jedes absonderlich in einem besondern Geschirr/ das in einem Kessel mit Wasser stehet / geuß ein wenig Wein oder Rosen-Wasser daran / laß es durch ein sauber Tuch lauffen / behalte es ohne Saltz in einem zinnern Gefäß / und an einem kühlen Ort. Sammle es aber jederzeit aus gesunden/ wackern/ starcken/ und nicht von alten Thieren; wann sie also geschmeltzet und verwahret worden/ so lege etliche Lorbeer-Blätter oder Nuß-Laub darein / und stelle es in einen lüfftigen erhebten Ort / so gegen Abend gelegen / damit es nicht anlauffe / schimmlicht oder faul werde. Etliche lassens nicht zuvor zergehen / sondern waschen es nur von aller Unsauberkeit / und legen es in einen verglästen Hafen oder Büchse.

Wie man Oel aus Jeßmin / Pomerantzen-Blüh oder Rosen machen soll.

Nimm / zum Exempel / Pomerantzen-Blüh / soviel du willst / imbibire oder weiche sie in Been-Oel / (oder/ in Ermanglung dessen/ wie oben gesagt/ kan man süß Mandel-Oel darzu nehmen) in einer gläsern Flaschen. Thue darzu ein wenig Alaun/ und ein wenig Amber/ stelle es an die Sonne / wo sie

am heissesten hinscheinet / laß es ein Monat also stehen / und thue unterweilen frische Blumen darein / und gib Achtung / daß es wohl bedecket seye; darnach seyhe es durch / und behalte es / so wird es einen sehr anmuthigen Geruch haben. Den Alaun thut man darzu / damit / wie oben gemeldt / das Oel nicht gartzig werde.

Auf eine andere Weise.

Man nimmt auch nur Been-Saamen / zerstösst denselben / und vermischt ihn mit Pomerantzen- Citronen- Jeßmin- Acacien- oder andern dergleichen wohlriechenden Blumen oder Blühe / darnach presset man sie in einer steinernen Kelter wohl aus / und giesset solches ausgepreste Oel wiederum über frische Blumen / und lässet es also eine Zeitlang stehen / so bekommt man auch ein sehr wohlriechend Oel.

Je stärcker man den Geruch solcher obgedachter Oelen haben will / je öffter und mehr man dieselbe über frische Blumen giessen solle.

Ein curioses Kunst-Stuck / allerhand Flecken aus den Kleidern / sie mögen von Sammet / Seiden oder Wollen seyn / auf das beste heraus zu bringen / es mögen auch die Flecken seyn wie sie wollen.

Man nimmt von frischgelegten Eyern die Dottern / so viel / als man vonnöthen haben mag / zerklopfft solche auf das beste / mit solchen zerklopfften Eyer-Dottern bestreichet man nun die Flecken in den Kleidern / so weit als sie gehen mögen / reibt es wohl hinein / sonsten ziehet der Eyer-Dotter die Flecken keineswegs heraus / und thut auch das geringste nichts / alsdann lässet man es recht hart und trocken werden / nach diesem so wäschet man das aufgestrichene Ey wieder weg / mit einem wenig laulichten Wasser / damit man nichts mehr darvon siehet / und lässet es also trocken werden.

Ein Wasser für alle Mähler und Flecken am Tuch.

Weinstein und Alaun vor zwey Pfenning pulverisirt / mit guter Reb- oder Buch-Aschen-Laugen vermischt / auf braune heiß / auf blaue kalt.

Oel-Flecken auszubringen.

Nimm das Weisse vom Ey / zerklopffe solches / vermische es mit Saltz / die Flecken damit bestriechen / ausgetrocknet und gerieben.

Obst-Flecken / Dincten- und Eisen-Mähler von Leinwad zu bringen.

Karren-Thär oder Waagen-Schmier auf die Flecken gethan / nach diesen mit einer guten Laugen / vorhero den Thär mit Baum-Oel heraus gebracht / gewaschen.

Obst- und Oel-Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Nimm wohlzerklopffte Eyerdotter / reibe solche auf die Flecken / laß trocknen / dann wieder abgerieben und gewaschen.

Alten verlegenen und gantz entfärbten Sammet gantz wieder zu erneueren und zu erfrischen.

Es ist genugsam bekandt/ daß der schwartze Sammet/ wann er nur eine nicht lange Zeit getragen/ gar roth und abgeschaben auszusehen pfleget/ auch so er letzlich den Schmutz annimmt/ fast gar nicht zu nutzen ist/ demselben aber kan man also helffen/ und wieder zu recht bringen. Man nimmt den Sammet / spannet solchen auf ein Bret mit kleinen Mahler-Negelein / damit er in der Ausbesserung nicht eingehen kan / nimmt alsdann einen saubern Schwammen / tuncket selbigen in ein warm Wasser / reibt ein wenig Venedische Seiffen darein / und überfähret alsdann mit solchen den also besagten eingespannten Sammet / so lang und viel bis aller Schmutz heraus gehet / und er wieder glatt wird/ alsdann trucknet man ihn sauber mit dem Schwammen wieder ab / damit er sich nicht batzen kan / und lässet ihn also trocknen; So nun dieses geschehen / so wäscht man den Schwammen im heissen Wasser wieder aus/ darmit die Seiffen und der Schmutz völlig heraus komme; wann er von diesem trocken / so tuncket man ihn in feinen Brandwein / darmit beitzet man den Sammet so offt/ bis er wieder recht schön schwartz wird/ nimmt aber dieses darbey wohl in Acht/ daß man solchen auf einmal nicht zu hart netzet/ und sich das Aufgeschüttete wieder trucknen möge; wo man es aber im Fall je übersehen hätte/ so mache man nur den Schwam̃ wieder trocken / und reibe es wieder auf. Wann dann nun solches alles wohl gethan / und nach gegebenem Unterricht beobachtet worden/ so wird man den Sammet wieder so gut haben/ als wann er gantz neu wäre.

Die güldene oder silberne Bosamenten wiederum zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen.

Nimm Rinds-Galle/ und die Galle von einem Hecht/ vermische es mit reinem Wasser / darmit reibe deine guldene oder silberne Bosamenten / so wirst du solche wieder in ihrer vorigen Schönheit haben.

Guldene Spitzen zu waschen.

Nimm Seiffen und Erbißbrühe/ koche darinnen die guldenen Spitzen/ nach diesen wasche und reibe sie mit Erbißbrühe und Seiffen / und breite sie auf ein Bret / lasse es trocken werden.

Guldenen Borten zu verneuen.

Nimm Rinds-Galle/ Hönig/ Seiffen/ eines soviel als das andere / koche die Borten darinn.

Auf eine andere Art.

Nimm Laugen / reibe die Borten mit der Laugen und Zwiefel-Safft/ wasche sie zuletzt mit Regen-Wasser/ und breite sie zwischen zwey glatte Bretter/ lasse sie trocken werden.

Angelauffene veraltete guldene Spitzen und Galonen wieder fein und sauber zu machen / als wann sie gantz neu wären.

Nimm die Spitzen und Galonen / wirffe sie in heiß siedendes Fluß-Wasser / thue darein Venedische Seiffen / schlage die Spitzen oder Galonen wohl hin und wieder / wann sie rein ist / thue sie wieder in das Wasser / wirffe darein weitzene Kleyen / und geriebene harte Semmeln / lasse alles zusammen am Feuer wohl kochen / spühle sodann die Spitzen und Galonen wohl aus / nagle sie mit beyden Enden an ein Bret / greiffe sie in der Mitten an / und ziehe sie in die Höhe / zünde zwey oder drey Rebhüner-Federn an / halte solche unter die Galonen oder Spitzen / und räuchere sie darmit / zwecke sie so fort über einen Polster / lege ein Tuch darüber / biegle sie über dem Tuch mit einem warmen Eisen / so werden sie wieder sauber / schön und gut.

Gantz schmutzige silberne Galonen oder Spitzen wieder schön und sauber zu machen.

Nimm Spath / schlage den in Stücken wie eine welsche Nuß / thue solche Stücker in einen Schmeltz-Tiegel / und lasse sie darinnen bey einem Kohl-Feuer wohl erglüen / dann schütte solche so glüend in guten Wein-Eßig / so wird der Spath aller zu Pulver verfallen / dann geuß gemein Wasser daran / laß etwan eine halbe Stunde darauf stehen / dann das Wasser mit dem Eßig abgegossen / das Pulver bey gar gelinder Wärme getrocknet / und durch ein zartes Haar-Sieb gesiebet / und auf das beste verwahret. Mit diesem Pulver nun bestreuet man die Galonen / und überfähret es mit einer zarten Kamm-Bürsten / so ziehet es allen Schmutz an sich / und die Galon wird wieder so schön / als sie von neuem gewesen.

Mit guldenen Galonen verfähret man eben also; wann aber das Pulver abgekehret / so nimm Eyerweiß / und lasse Saffran 24. Stund darinnen liegen / giesse den hellen Liquorem, so oben auf schwimmet / ab / und ziehe die Galonen durch / laß alsdann an der Sonnen trocknen.

Eine rare Wächsung auf Leinwand / daß sie aussieht wie ein Tuch.

Nimm Leinöl 1. Maas / Mastix / Salmiac / weissen Vitriol / Bimsenstein / von jedem gleich ein halb Loth / Silberglett 4. Loth / Gummi Laudani 1. Quintlein.

Erstlich / muß das Leinöl aufsieden / darnach die Silberglett / Mastix / Salmiac / Vitriol und Bimsenstein / alle klein gestossen und gerieben / darein geworffen / und so lange gekochet werden / biß eine Ganß-Federn / so man darein duncket / verbrennet. Solchemnach muß man eine geschelte Zwiefel mitten entzwey schneiden und darein werffen / worvon die Materia alsobalden schaumend wird / derselbe Schaum / mit samt der Zwiefel / wird weg-

geworffen / und das hinterstellige Gummi Laudan. so klein gestossen / darein gerühret / so ist der Fürniß bereit. Darnach wird die Leinwand ausgespannet / und der besagte Firniß mit einem Pensel warm aufgetragen / auf welchen die Scheer-Wolle durch ein Sieb gesiebet wird / daß sie es über und über bedecke / die Leinwand wird unterhalb aufwarts wohl geklopfft / daß sich die Scheer-Wolle darein lege / dieselbe wird an die Lufft gehänget / biß sie trocken wird / letzlichen wird die Scheer-Wolle / die nicht hafften will / abgekehret / und mit Weber-Disteln fein gleich übergefahren / so siehet es nicht anderst aus / als ein natürliches Tuch.

Schöne Fenster von Tuch zu machen.

Man nimmt ein schön zart Tuch oder Leinwand / spannet es auf die Fenster-Rahm / naß ist es besser / als trocken. Nun laß es trocknen / und so es trocken worden / so nimm Venedischen Terpentin 2. Pfund / weiß Wax fünff Viertels-Pfund / Schäfen-Unschlitt ein Viertel-Pfund / zerlasse alles durcheinander / mache dann die Rahme mit dem Tuch warm / und streiche die zerlassene Materi daran mit einem saubern Pensel / und laß trocken werden.

Fenster aus Pergamen machen.

Lasse dir ein Pergament-Haut schaben auf das dünneste als man kan / wasche sie zweymalen auf das allerschönste / spanne sie wieder in eine Rahm / reiße oder zeichne darauf / was du wilst / überfahre es dann mit dünnem Leim / der aus Pergament gemacht ist / und laß trocken werden. Willt du es schön blau haben / so stoß die blauen Korn-Blumen in einem Mörsel / drucke den Safft durch ein Tüchlein / nimm alsdann wieder ein schön weisses Tüchlein / und lege Gummi und Eyerklar darein / laß darinnen zergehen / und färbe das Fenster darmit / so wird es schön blau / dann überfahre es mit schwartzem Fürniß / so wird es durchsichtig auf beyden Seiten / willt du es grün haben / so nimm ein wenig Grünspan / und reibe es ab mit Eyerklar / thue darunter ein wenig Hönig / temperire es mit Eßig und ein wenig Saffran untereinander / willt du es gelb haben / so weiche Saffran in Eyerklar oder Gummi / und überfahre es.

Spezereyen / wormit man schön roth auf allerley Blum-Werck färbet.

Nimm ein halb Viertel-Pfund Safflor / und vor 6. Pfenning Pot-Aschen / ein Nössel Wasser darauf gegossen und 2. Stunden stehen lassen / hernach ausgerungen / in drey Theile getheilet / und auf jeden Theil Eßig gegossen / alsdann lange stehen lassen / biß es gischet. Darnach kan man färben / und wieder mit Wasser rein ausgewaschen / durch Eßig abgespühlet und ausgerungen / so ist es gut.

Darmit färbet man gelb / nemlich / man nimmt für 3. Pfenning Curcumi, ein halb Nössel Wasser darauf gegossen / ein halb Nössel Wein-Eßig / und

und daraus gefärbet/ darnach noch einmahl aus Eßig gewaschen und trocken werden lassen.

Eine gute Kütte zu machen/ wormit man Alehanen/ Cisternen/ und die Kessel/ worinnen man Seiffen sieden will/ auf das beste verkütten kan/ es seye im kalten oder warmen Wasser.

Nimm Eisen-Schlacken die fein blau seynd/ stosse sie zu Pulver drey Theil/ Ziegel-Mehl 4. Theil/ gestoßnen Quartz oder gestoßen Glaß 1. Theil/ mit einer guten Laugen angemachet/ daß es werde wie ein Mus/ darmit bestreiche die Fugen/ wann es in das Warme gehöret/ oder zu halten im Wasser/ so nimm Pech/ darmit bestreiche die Fugen gar wohl/ und laß trocken werden.

Eine gute Kütte zu den rothen Steinlein von Auripigment gemacht.

Nimm ein Stuck Hausenblasen/ zerschneide es klein/ thue es in ein Häfelein/ giesse es biß übern Hals voll Wasser/ laß einen starcken Sud thun/ darnach seyhe es durch ein Tuch/ laß also stehen/ so wird es wie eine Sultze/ wann man es brauchen will/ muß man es allezeit warm behalten/ und die Blätlein darein duncken/ wann es trocken/ darnach erst Steinlein und Blätlein darauf machen.

Alte abgetragene und befleckte/ auch gefärbte Zeug oder Band schwartz zu färben.

So man gefärbte seidene Zeug oder Band hat/ so kan man sie/ nach Belieben/ so lange führen/ biß die daran befindliche Farbe gantz abgestanden/ und es voller Flecken ist/ auch gar nicht mehr zu nutzen seyn mag. Diese kan man nun mit der schwartzen Farbe wieder gantz neu machen/ da muß man aber in Obacht nehmen/ daß man zuvor den Schmutz mit Venedischer Seiffen und warmen Wasser wohl auswasche/ so es aber nicht gehen will/ so kan man es aussieden/ dann wo nur der geringste Schmutz zuruck bleibet/ so nimmt es gantz keine Farbe an/ alsdann beitzet man es in guter schwartzer Nestlers-Farb/ knitscht es aber offt aus/ damit es nicht fleckigt/ sondern an einem Ort wie an dem andern werde/ lässet es aber in der ersten Farbe 3. oder 4. Stunden liegen/ darnach kan man es recht austrucknen und aufhencken; So es nun an der Sonnen/ oder bey einem warmen Ofen getrocknet/ so kan man dann sehen/ ob es schwartz genug ist. Wann aber die Farbe nicht recht schwartz und schön genug wäre/ so müste man es wieder in die Farbe hinein legen/ und solange darinnen lassen/ biß man selbsten siehet/ daß es genug ist/ und so es nun genug getrocknet/ so schlägt man es mit eingeweichtem Gummi auf/ und lässet es also trocken werden/ so werden sie nicht allein schön schwartz/ sondern bekommen auch wieder einen feinen Glantz.

Tapetzereyen schön zu putzen.

Nimm ein Stuck darvon / klopffe den Staub heraus / wie die Kirschner die Felle / darnach breite es aus / und mit einer Kehr-Bürsten oder gantz neuen Besen sauber ausgekehret / darnach saubere Lumpen über eine Glut gehalten und wohl gerieben / biß sie schmutzig werden / und dieses wiederhole mit neuen / biß sie nicht mehr schmutzen / darnach mache weitzene Kleyen gantz warm / und reibe sie mit einer Kartetschen wohl ab / kehre sie wieder ab / klopffe wieder wie oben.

NB. Das Silber / wann es schmutzig ist / mit frischem Brod oder Kleyen in einem Tuch gerieben / so wird es wieder neu.

Calcinirte Kalbs-Kopf-Schalen klein gerieben thun es auch.

Alte gefärbte Zeug und Band zu confiren und wieder zuzurichten.

Wann du von allerhand gefärbtem Zeug / von Seiden oder Band / confiren willst / so siehe erstlich wohl auf die Farbe / ob sich selbige in dem Wasser auch verändere oder nicht / siehest du / daß es eine Farbe ist / die beständig bleibet / so kanst du kecklich den Schmutz in einem laulichten Wasser mit guter Venedischer Seiffen auswaschen / und dann wieder trocknen lassen.

Befindest du aber / daß es eine Farbe ist / die leicht abgehet / so nimm die Brosamen von Rocken-Brod / welches von der ersten Hitze aus dem Back-Ofen kommet / und noch so heiß ist / daß man es kaum mit der Hand halten kan / so schneide solches Brod also warm entzwey / nimm die Brosamen heraus / und lege sie auf die Schmutz-Flecken / lasse es darauf so lange liegen / biß es erkaltet / so lege dann wieder warmes Brod darauf / biß sich die Schmutz-Flecken gantz ausgezogen haben.

So nun dieses auch recht geschehen / so nimm den feinsten und besten Tragant / so zu bekommen / zerweiche solchen ein paar Tage in frischen Brunnen-Wasser / daß er schön lauter werde / darauf zwinge ihn durch ein reines Tuch / damit alle Unreinigkeit darvon komme / und ein rechter Tragant-Schleim werde / solchen thue dann in eine reine / irdene verglasurte oder sonsten grosse Glas-Schaalen / nimm dann ein reines wohl-glatt gehobeltes Bret / von weichem Holtz / das die rechte Grösse zu dem Zeug hat / und überstreiche dasjenige / so du confiren wilst / mit einem tüchtigen und schlancken in den besagten Tragant-Schleim genetzten Bürstlein / wohl durchaus / und streiche es alsdann fein glatt auf besagtes Bret auf / dergestalten / daß es keine Runtzeln geben kan / hernach wasche das Bürstlein mit reinem Wasser wieder wohl aus / trockne es mit einem Tuch sauber aus / und streiche darmit den noch auf dem Zeug hin und wieder anklebenden Tragant wohl ab / so kan es dann hernach keine Flecken geben / alsdann kan man es an einem schattigten Ort recht durchaus trocken werden lassen / biß es gantz hart wird.

Will

Will man aber die Bänder auf solche Weise confiren/ so müssen solche/ wann sie noch ein klein wenig feucht sind/ abgenommen werden / darauf muß man sie zwischen gut Schreib-Papier legen / und mit einem nicht allzu gar heissen Bügel-Eisen abtrocknen / daß sie ihre Farbe dadurch nicht verlieren.

Schöne schwartze Confir zu machen.

Nimm blaue Bräsill-Spähn / Hausenblasen / Gummi / etwan eines jeden vor 1. Kreutzer / die Hausenblasen sowol auch den Gummi zerstösset man klein / thut es miteinander in einen verglasurten Hafen / giesset eine Maas Brunnen-Wasser darüber / decket es zu / lässet es eine Viertel Stunde sieden/ jedoch mit guter Vorsicht/ damit es nicht überlauffen möge/ so überkommet man eine röthliche Farbe / solche lässet man abkühlen / gebraucht sie zum Aufschlagen/ welche Confir man dann allenthalben hin gebrauchen und allerley seidene und leinene Gezeug daraus färben kan.

Schwartzen krausen Flor wieder zuzurichten.

Man nimmt dergleichen Flor/ so er staubicht ist / kehret ihn wohl aus / dann beitzet man solchen in guter schwartzen Nestlers-Farbe / druckt ihn alsdann wieder wohl aus / und schlägt solchen zwischen den Händen / wie man eine Wäsche auszuschlagen pfleget / damit das glantzigte Wasser-Geblätz heraus komme / so man nun siehet / daß er wieder recht schwartz ist/ so schlägt man ihn fein gleich auf ein rundes Wälger-Holtz wohl auf / und trocknet ihm inzwischen mit einem Schwämmlein oder leinen schwartzen Tüchel die Bläslein heraus/ dann kan man ihn entweder an der Sonnen/ oder bey einem warmen Ofen/ wohl austrocknen lassen.

Weissen seidenen Flor auf das beste wieder zuzurichten.

Man nimmt abgetragenen oder entfärbten seidenen Flor/ weichet selbigen über Nacht in der Milch / und schabt Venedische Seiffen auf das subtileste / darmit sie bald zergehen kan / darzwischen. So es nun ein Tag 2. oder 3. also gestanden / so knitscht man ihn wohl in der Milch/ darmit die darein geschabte Seiffe recht durchdringe/ und allen Schmutz heraus ziehet/ reibet sie aber ja nicht mit den Händen / damit sich der Flor nicht auseinander schieben könne / alsdann giesset man frisch Wasser darüber/ schabt gleichfalls die Seiffen darein / lässet es wieder über Nacht stehen / und knitschet es wieder wie zuvor / diß thut man nun so lange / bis man siehet/ daß aller Schmutz heraus ist/ dann fleyhet man ihn in frischen Wasser aus / bis alle Seiffe hinweg ist / legt dann in ein Körblein ein naß Tüchlein / breitet den nassen Flor darinnen wohl aus / setzt das Körblein auf einen rauhen Tiegel/ in diesen legt man ein gut Theil Schwefel / setzt dann beydes in ein Schaff / welches mit einem 3. oder 4. fachen Tuch wohl verdecket ist; wann nun dieses alles so bereitet/ so zünde den Schwefel in dem Tiegel an / setze das nasse Körblein mit

dem Flor darauf / lasse es also brennen und wohl verdeckt stehen / bis du nach einer guten Weil gedenckest / daß es genug seye / alsdann nimm es heraus / so wird der Flor wieder schneeweiß seyn / siede alsdann nach solchen eine weisse Stärcke / trachte dir ein rein Bret / und spanne den Flor fein gleich darauf aus / tuncke den Schwammen in die weisse gesottene Stärcke / und drucke den Flor darmit auf das Bret / und lasse es also trucken werden / so wird der Flor schön weiß seyn / und seine rechte Consir haben / ist es aber / daß man kein Bret haben kan / so kan man es auf einem ausgebreiteten Tuch machen / aber wieder ein ander Tuch darauf legen / und den Flor also mit einem laulichten Bügel-Eisen trocknen / alsdann von dem Tuch wieder abziehen / so wird es eben so sauber als auf dem Bret werden; Wann sich aber Bläslein von der Stärck zusammen gesetzt hätten / so kan man sie nur mit einem feuchten Schwammen heraus ziehen.

Schwartzen glatten Flor wieder auf das schönste zuzurichten.

Zu dergleichen nimmt man vorige Consir, oder in Mangel solcher guter Nestlers-Farb / färbet den Flor darmit / und klopffet ihn mit den Händen wohl fein glatt ab / und schlägt ihn alsdann mit einem Schwämmlein fein glatt auf ein Brett / druckt ihn wohl auf / daß er glatt wird / wo aber Bläslein aufsteigen / so muß man solche mit einem Schwammen wieder wohl abtrücknen / dann kan man solchen / so geschwind es seyn kan / wieder trocknen / so wird er wieder schön und sauber seyn.

Alles verlegene gelb gewordene weisse Dinglich wieder schön weiß zu machen.

Es ist bekandt / daß öffters eine Wäsche / entweder durch langes Liegen sehr veraltet / oder durch allzuheisses Waschen gantz gelbe wird / absonderlichen was Baumwollen-Gezeug anbelanget. Diese nun wieder recht und zu Kräfften zu bringen / und wieder weiß zu machen / kan man also darmit verfahren.

Man nimmt einen ziemlichen irrdenen Hafen / füllet solchen voll Butter-Milch / die schon etliche Tage gestanden / und wohl ersäuret ist / darein legt man nun dergleichen gelb-angelauffene Wäsche / lässet solche ein Tag oder etliche als 6. 8. oder 10. darinnen liegen / arbeitet solche hernach wohl durch / und wäschet sie mit guter Seiffen aus laulichtem Wasser wohl aus / und fleyhet sie letzlichen aus dem kalten Wasser / und lässet es also über Nacht liegen / dann trocknet man sie wieder ab. So man aber siehet / daß die Wäsche etwan nicht schön oder weiß genug wäre / so könte man sie nur wieder in die ersauerte Butter-Milch weichen / bis sie nach Gefallen weiß genug worden ist.

Gemeine weisse Spitzen auf das schönste und weisseste zu waschen.

Man nimmt die Spitzen / weichet solche in laulichten Wasser / und beschmieret

schmieret sie dick mit guter Seiffen ein/beschwehret sie mit etwas Schwehres/ daß sie gepresset werden / lässet sie also über Nacht weichen / und knitschet sie dann des andern Tages wohl aus / damit der gröste Schmutz darvon kommen möge/ alsdann nimmt man ein anders laulichtes Wasser/ und schmieret die Spitzen mit Seiffen / wie zuvor wieder wohl ein / legt sie dann wieder in ein laulichtes Wasser / deckt ein Tüchlein darüber / es muß aber das Wasser über das zugedeckte Tüchlein zusammen schlagen/ alsdann verdecket man es/ setzet es in eine Röhren / und lässet es allgemach auffieden / dann kan man sie aus gedachtem Wasser wieder sauber auswaschen / noch einmalen hinein setzen / und also aufpregeln lassen / so werden sie / wo man sie alsdann nochmal sauber heraus wäschet/schön weiß werden; Nach solchem kan man sie noch einmalen im kalten Wasser weichen/ und über Nacht darinnen liegen lassen/ hat man aber gute Gelegenheit/daß man die Spitzen an die Sonne auf das Gras legen / und noch etlichmalen mit frischen reinen Wasser besprengen kan / so werden dann die Spitzen wieder schön und schneeweiß werden.

Schuhe auf allerley Art und Weise zu färben.

Die Schuhe schön Leib-farb zu färben.

Nimm feinen Kram-Zinnober / vermische solchen mit ein wenig weissen Bleyweiß / und reibe ihn mit ein klein wenig Gummi zart ab / dann verwahre solche Farbe in einem ordinari verglasirten Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Carmesin-rothe Schuhe zu färben.

Nimm des allerschönsten Kugel-Lackes / den du bekommen kanst / zerstosse solchen in einem reinen Mörser klein / dann reibe ihn auf einem reinen Reib-Stein mit ein wenig Gummi-Wasser auf das zärteste ab / und verwahre hernach solche Farbe in einem saubern verglästen Mahler-Tiegel / mit Papier verdeckt/ zum Gebrauch.

Die Schuhe schön Aurora-farb zu färben.

Nimm schöne Mennig / vermische solche mit soviel Venedischem Bleyweiß / bis es dir an der Farbe gefället / dann reibe solche auf einem reinen Reib-Stein mit Gummi-Wasser auf das zärteste ab/ du kanst es hoch an der Farbe vermischen/ wie es dir beliebet/ dann verwahre solche in einem saubern Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Die Schuhe schön Gold-farb zu färben.

Nimm schönes Bley-Gelb/ vermische solches mit ein wenig zerriebenem Safran/ oder nur Saflor / dann reibe es mit ein wenig Gummi-Wasser auf einem reinen Reib-Stein auf das zarteste ab/ und verwahre solche in einem verdeckten Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Die

Die Schuhe schön Rosen-farb zu färben.

Dieweilen solche Farbe hoch und gering gemachet werden kan / so verfahre man darmit also: Nimm schönen pulverisirten Kugel-Lack / vermische solchen mit pulverisirtem Bleyweiß soviel / bis dir die Farbe gefällig / kommt sie zu roth / so helffe ihr mit ein wenig Bleyweiß / kommt sie aber zu weiß / so thue mehr Kugel-Lack darzu / dann reibe es mit ein wenig Gummi-Wasser auf einem reinen Reib-Stein auf das zarteste ab / verwahre es alsdann in einem saubern Mahler-Tiegel auf das beste.

Schuhe schön Citronen-gelb zu färben.

Nimm pulverisirt Bley-Gelb / vermische es mit gestossenem Bleyweiß / reibe es auf einem Reibe-Stein mit ein wenig Gummi-Wasser auf das zarteste ab / die Vermischung kan nach deinem Belieben seyn. Sollte sie an der Farb etwas röthlicht seyn / kanst du es mit Mennig oder Zinnober darzu bringen / dann verwahre es in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Schuhe Silber-farb zu färben.

Nimm weisses Bleyweiß / vermische solches mit Kien-Ruß / reibe es mit ein wenig Gummi-Wasser auf einem Reibe-Stein ab / du kanst es dunckel und helle mit dem Kien-Ruß / nach deinem Belieben / machen / verwahre es dann in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Die Schuhe hell Violet-farb zu färben.

Nimm Venedisch Bleyweiß / vermische es mit ein wenig Kugel-Lack / und ein wenig Lackmuß / reibe es dann auf einem Reib-Stein mit Gummi-Wasser ab / verwahre es alsdann in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

NB. Von dieser Mixtur kanst du wohl drey- oder viererley Art Farben machen.

Schuhe Aschen-farb zu färben.

Nim m weiß Venedisch Bleyweiß / Kien-Ruß und Umbra / vermische es zusammen nach deinem Belieben / bis dir die Farb gefällig / reibe es auf einem Reib-Stein mit Gummi-Wasser zart ab / verwahre es dann in einem Mahler-Tiegel auf das beste.

Schuhe Kalb-gelb zu färben.

Vermische gerieben Bley-Gelb mit geschlemter oder geschwemmter Umbra / thue noch ein wenig Bleyweiß darzu / und reib es auf einem Reib-Stein mit Gummi-Wusser zart ab / verwahre es dann in einem Mahler-Tiegel auf das beste.

Schuhe schön Dunckel-blau zu färben.

Unter allen diesen erzehlten Schuhe-Farben ist diese fast die einige / darzu das Leder gefärbet werden muß / ehe solche gemachet werden / damit verfahre also: Siede blaue Bresill-Spähne mit ein klein wenig Alaun wohl ab / bis es eine rechte dunckle Farbe werde / darnach spanne weiß Kalb-Leder auf

ein

ein Bret/ und überstreiche mit einer gelinden Bürsten das Leder mit der Farbe/ lasse es alles von sich selbsten trocknen/ hernach überstreiche es wieder/ siehe darbey/ wie dir die Farbe gefället/ solle es höher seyn/ so müssen sie auch öffter überstrichen werden/ alsdann lässet man sie machen nach selbst eigenem Belieben/ hebe die andere Farbe auf/ damit/ wann sich die Schuh an der Farbe im Tragen etwas abstossen/ so kanst du ihnen damit wieder helffen.

NB. Auf solche Weise kan man auch sonsten allerley Art Leder färben.

Schuhe Himmel-blau zu färben.

Nimm Lacknus und weiß Bleyweiß/ vermische es untereinander / reibe es auf einem Reib-Stein mit Gummi-Wasser zart ab.

NB. Solle es aber Blimerant-farb werden / so kan man solcher mit ein wenig Bleyweiß helffen / je mehr man dessen nimmt/ je heller die Schuhe werden.

Auf solche Weise kan man sie auch Diamant-Farb machen / wann man zu dieser Farbe ein klein wenig mehr Gummi als bey den andern nimt / dann kan man solche in Mahler-Tiegeln auf das beste verwahren.

Schuhe Haarfarb zu färben.

Diese Farbe / wie leichtlich zu schliessen / kan auf unterschiedliche Arten gemachet werden/ als hell und dunckel.

Darzu nimmt man Umbra/ wie sie an ihr selbsten ist/ und vermischet solche/ so man es helle haben will/ mit weissem Bleyweiß. So sie aber gelblicht werden solle/ mit Bleygelb.

Es nehmen auch etliche ein wenig Umbra / Bley-gelb / Kugel-Lack und Bleyweiß.

Will man sie aber von gantz dunckler Farbe haben / so vermischet man unter die Umbra etwas Kienruß.

Sollen sie aber gemein braun werden / so vermischt man rothe Erden und Kienruß untereinander.

Diese Farbe kan nun dunckel und hell/ nach eigenen Belieben/ gemachet werden. Wann man nun eine von solcher Farbe erwählet/ so reibet man sie auf einem Reib-Stein mit ein klein wenig Gummi zart ab/ und verwahrt solche in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Schuhe grün zu färben.

Mit dieser Farbe verhält es sich fast wie mit obigen / und kan man solche hell- oder dunckel-grün bereiten.

Will man dunckel-grüne Schuhe haben/ so nimmt man nur allein grüne Erden / diese reibt man mit Gummi auf einem Reib-Stein zart ab/ und verwahret sie in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Schuhe Gras-grün zu färben.

Vermische dissolvirten und distillirten Grünspan / mit ein klein wenig

Bley-gelb / reibe solches mit ein wenig Gummi auf einem Reibstein zart ab; wann solche zu hell oder dunckel kommet / kan man ihr entweder mit Grünspan oder mit Bley-gelb helffen.

Schuhe hell-grün zu färben.

So nimm nur grüne Erden / und Bley-gelb / wilt du sie heller oder dunckler haben / so must du sie mit mehr gelb oder grün vermischen / alsdann reibe sie zart auf dem Reibstein ab / thue ein klein wenig Gummi darzu / verwahre es dann in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Schuhe sittig-grün zu färben.

Vermische grüne Erden und weiß Bleyweis zusammen / reibe es auf dem Reibstein zart mit Gummi-Wasser ab; wann du sie heller oder dunckler haben willst / so kanst du in Vermischung der beyden Farben / dir nach deinem Belieben helffen / alsdann verwahre sie in dem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Strahl-grüne Schuh zu färben.

Nimm Bley-gelb und Jndig zusammen / reibe es mit ein klein wenig Gummi auf einem Reibstein zart ab / so werden sie sehr schön an der Farbe werden: Du kanst sie auch dunckler mit dem Jndig machen / so du aber mehr Bley-gelb nimmst / so wird es eine annehmliche Grüne haben.

Schuhe / so an der Farbe weder grün oder blau.

So nimm Berg-blau und ein wenig grüne Erden / diese vermische mit etwas weissen Bleyweiß / reibe es zusammen auf einem Reibstein / mit ein wenig Gummi Wasser zart ab / und verwahre es dann in einem Mahler-Tiegel zum Gebrauch.

Das Leder zu den Schuhen zu färben.

Wann man das Leder schön roth färben will / so nimmt man Fernebock / siedet dieselbe in einem neuen Häfelein mit ein klein wenig Alaun / wohl zugedeckt / zu einer dicken Brühe / darmit bestreichet man weisses Kalb-Leder wie zuvor gemeldet.

Gelb Leder zu färben.

So du willst / so kanst du auch gelb Leder mit gelben Brasilien färben / solcher Gestalt / wie zuvor gemeldet / absieden und gebrauchen.

Deßgleichen lassen sich auch die Creutz-Beere zu der Zeit / da sie grün färben / gebrauchen / sie geben dem Leder eine sehr schöne grüne Farbe dasselbe zu färben.

Art und Weise mit bißhero angedeuteten Farben die Schuhe zu färben.

Man muß erstlich die mit Koth angesprützte Schuhe mit einem reinen Kratz-Bürstlein / dann mit einem saubern Bimsenstein reiben / und den Koth wegbringen / alsdann ein klein wenig Wasser auf solcher Farben eine / die

man

man gebrauchen will / in das Mahler-Tiegelein thun / aber ja des Wassers nicht zu viel nehmen / damit die Farben nicht zu dünne werden / wann sie nun recht / wie es seyn solle / zubereitet / so streichet man solche mit einem Schwämmlein ziemlich dick auf die Schuhe / jedoch nicht allzu naß / weilen sie sonsten nicht schön werden / dann lässet man sie wohl ertrocknen / nimmt alsdann einen saubern Bimsenstein und reibet das Leder darmit wieder auf / gibt aber darbey wohl Acht / daß man mit dem Bimsenstein das Leder nicht bestreiche / wie die Farben aufgestrichen worden / sondern man reibet es mit dem Binsenstein gegen dem Striche / damit das Leder sauber aufwerffe.

NB. Bey diesem Schuh-Färben ist absonderlich zu mercken / daß alle Schuhe / (so es anderst keine neue sind / oder von neuem gemachet werden /) ehe man sie färbet / müssen mit einem Bimsenstein abgeputzet werden ; auch ist wohl in Acht zu nehmen / daß ja die Farbe nicht zu dünne / auch die Schuhe nicht zu nasse werden / auch daß man sie endlichen bey keiner jähen Hitze trocknen lässet / und wann solche trocken / so müssen sie mit einem Bimsenstein wider den Strich aufgerieben werden / ist auch am besten / daß man mit dem Schwämmlein / darinnen die Farbe / untersich fahre / und mit dem Bimsenstein es übersich aufreibe / so wird das Leder auf das schöneste aufwerffen / und also kan nicht allein ein jeder Schuster / sondern auch ein jedweder / wer dergleichen Schuhe haben will / ihme solche nach seinen Belieben färben und zubereiten.

Das Beltz-Werck auf das beste zu erhalten und zu verwahren / daß keine Schaben hinein kommen.

Man nimmt das Beltz-Werck / oder Wollen Gezeug / das den Schaben unterworffen ist / hänget es eine gute Zeit in den Mertzen-Lufft / alsdann schlägt man es mit Häßlinen Stäblein (wie die Kirschner zu thun pflegen) wohl aus / und bestreuet es dick mit Hopffen / ehe man es zusammen leget.

Etliche streuen gemahlnen Pfeffer und Lorbeeren darein. Wiederum sind etliche / die zu denen Beltz-Wercken guten fetten Kien nehmen / der im Mertzen-Monat gehauet worden / so kommt auch kein Schabe oder Motten in das Futter. Diese Stück sind alle bewähret.

Auf eine sonderbare Art allen Staub aus den Kleidern / absonderlich aus schwartzen seidenen / und auf Hauben oder Kleidern gefrisirten Spitzen zu bringen.

Wann ein Kleid von dem Staub sehr befallen worden / so kehre ihn / so viel möglichen / mit einer Kehr-Bürsten ab / und mache alsdann einen Ziegel-Stein heiß / daß er recht glüend wird / und nimm ihn also aus dem Feuer / blase den Staub fleissig ab / lege ihn in ein kupffern Becken / so inwendig nicht verzinnet seyn solle / und giesse Wasser darüber / daß es einen starcken Dunst oder Dampff gebe / dann halte das vom Staub befallene Gewand dar-

über / so wird der Dunst oder Dampff den Staub allen aus den Kleidern ziehen.

NB. Wann es ein seidenes Gewand ist / so wird es einen überaus schönen Glantz wieder bekommen / absonderlich thun es die schwartzen seidenen Spitzen / so sie auf eine Haube oder Kleid gefrisirt oder noch so krauß genehet sind / wann sie auch gantz niedergedruckt seyn solten / so wird sie doch der Dunst alle aufheben / und sich zur Falten in seine Ordnung geben.

Felle auf allerhand Arten zu färben / oder / wie man insgemein sagt / schmützen.

Schwartz zu schmützen.

Nimm eine Maas Leinöl / Vitriol und Silberglett von jedem gleich viel / auch Kienruß so viel du willst / dann da ist kein Satz / mische es untereinander / und kochs zu einem Firniß / darnach spanne die Felle auf ein Rahm / trage den Firniß mit einem dicken Haar-Bürstigen darauf / mache dir darauf einen Ballen von Lumpen / wie die Kupfferdrucker haben / reibe die Farbe wol in das Felle / lasse sie trocken werden / alsdann bürste dasselbe mit einer Drath-Bürsten / wie den Tuchscheerern bekañt / so ist es fertig.

Braun zu schmützen.

Willst du braun haben / so lege erstlich den Grund auf das Fell / mit einem Wasser von Aepffel-Rinden und Alaun gekocht / darnach nimm Umbra und Kienruß mit ein klein wenig Salmiac / reibe es wohl untereinander / koche es mit Leinöl / und verfahre / wie oben geschrieben ist / mit der schwartzen Farbe.

Violenblau.

Koche die blaue Bräsilien-Spähn mit Alaun / und färbe ut supra.

Felle Pomerantzen-Farb zu schmützen.

Nimm Mennig 1. Theil / Zinnober den dritten Theil / mach es mit Leinöl an / und verfahre wie oben.

Felle grün zu schmützen.

Koche Creutz-Beer mit Alaun / und verfahre darmit wie oben.

Felle roth zu schmützen.

Koche rothe Bräsilien-Spähn mit Alaun / verfahre darmit wie oben.

Felle gelb zu schmitzen.

Nimm gelbe Rosen / die auf den Wiesen wachsen / koche sie auch mit Wasser und Alaun / und verfahre darmit wie oben gemeldet.

Lederne Hosen zu schwärtzen / daß die schwartze Farbe nicht abgehe vom Regen oder Ungewitter.

Reibe sie wohl mit Linden-Kohlen / durch die Hände gewunden / so schadet ihnen kein Regen.

Eine

Eine Schwärtze / die nicht abgehet / wird also bereitet.

Nimm Linden-Kohlen / reibe es auf einen Stein mit Oel / Queckſilber und Nußbaumen-Safft wohl untereinander / reibe und ſchwärtze darmit was du wilſt / es gehet nicht ab.

Das Leder ſchwartz zu färben.

Nimm Linden-Kohlen / temperire es mit Gummi.

Oder / nimm der grünen Nuß-Schalen / und erpreſſe den Safft daraus durch ein Tuch / und wann das Leder præparirt iſt / ſo ſtreiche es darauf / es wird ſchön ſchwartz.

Oder / nimm Ruß-Waſſer und geſtoſſene Linden-Kohlen / temperire es mit Lein-Oel / duncke ein Tüchlein darein / und ſtreiche es / woran du wilſt.

Tücher / Schnür / und andere Dinge gelb zu färben.

Nimm Gold-farbe Spähn / und von den wilden Apfel-Kernen / weiche es eine Nacht in Laugen / ſiede es wohl / und wann ſie geſotten / ſo thue klein-geſtoſſenen Alaun darein / ſtoſſe das Tuch darein / und winde es ein wenig aus / laſſe es trocken werden / doch nicht an der Sonnen.

Rothen Zwirn zu färben.

Nimm Erlen-Rinden von einem Pflaumen-Baum / und Rinden von Schlehen-Dorn / ſtoß wohl untereinander / und ſiede den Zwirn darinnen / und wann er geſotten / ſo lege ihn in friſch Haber-Stroh.

Schwarzen Zendel zu färben.

Nimm Erlen-Rinden / Schlieff- und Hammer-Schlag / ſiede es wohl / es wird gar ſchön / wann man es darein ſtöſſet.

Eine ſchöne Gold-gelbe Farbe zu Garn oder Zöpffen.

Nimm Erlen-Schelffen / ſchäle die äuſſern groben Schelffen darvon / thue darzu gefärbte Schelffen von wilden Aepffel-Kernen / legs 4. oder 8. Tage ins Waſſer / ſo iſt es gerecht.

Haar auf mancherley Art zu färben / ſo abgeſchnitten / und zu Paruquen oder andern Sachen gebraucht werden.

Die Haar zu bleichen.

Dieſes gehet mit braunen und rothen Haaren gar wohl an; mit ſchwartzen Haaren erfordert es viel gröſſere Mühe. Wann man nun dergleichen bleichen will / ſo muß man ſie täglichen mit grüner Holländiſcher Seiffen beſtreichen / (mit Pott-Aſchen ſolle es auch angehen / die Haar aber werden darvon ſehr brüchig) und alſo an die Sonne legen / wann man ſiehet / daß die Seiffe eingetrocknet / muß man die Haar wieder mit Butter-Milch befeuchten / ſo werden ſie nach und nach ſchön weiß wie ein Silber.

Auf eine andere Art die Haar zu bleichen.

Ein anderer Modus wird also angezeiget: Mache eine gemeine Lauge/ siede darinnen Stengel-Blumen/ und thue noch darzu einen guten Theil ungelöschten Kalch / lasse es noch einmahlen sieden / darnach abkühlen. Nach diesem thue die Haare / so du bleichen wilst / in einen breiten irrdenen Tigel oder Teller ausgebreit legen/ nimm einen Kehr-Besen / tuncke ihn in die abgesottene Lauge / und besprenge die Haar darmit / lasse es an der Sonnen wiederum trocken werden. Dieses thue des Tages zum öfftern / lasse es aber allezeit an der Sonnen trocknen. Wann du nun eine Zeitlang anhältest/ so werden die Haare von Tag zu Tage liechter werden.

Schwartze Haar zu färben.

Man nimmt die Haare/ so man färben will/ kämmet und wischet sie rein aus/ bindet sie in Strenge/ wie bewust / greifft es aber ja nicht mit fetten Händen an/ wann nun die Haar-Strenge wieder getrocknet/ so salbet man sie zum öfftern mit grünen Nuß-Schelffen-Oel / so werden sie/ nach öfterer Wiederholung/ endlichen gantz schwartz.

Braune Haar zu färben.

Man nimmt die Haare so man färben will / bindet es Strengen-weiß zusammen / nimmt alsdann Dachsen-Schmaltz / und schmieret mit selbigen die Hände wohl / und reibet besagte Haar-Strenge darmit über und über auf das beste / daß sie ziemlich fett darvon werden ; Lässet sie also über Nacht / oder eine Zeitlang / also liegen / macht darnach alsdann eine Laugen aus der innern Epheu-Rinden / und wischet die Haare darmit auf das beste aus/ oder so lang / biß das Dachsen-Schmaltz nicht mehr daran verspühret wird / und gäntzlichen wieder heraus kommet/ alsdann lässet man sie wohl ertrocknen / so überkommet man endlichen schöne graue Haare.

Liechte Haar hingegen hell- und dunckel-braun zu färben.

Man kämmet solche Haare auf das reineste aus / legt solche auf Büschelein/ ohngefehr eines Fingers dick/ und bindet sie oben an den Wurtzeln mit einem Zwirn-Faden fest zusammen/ daß sie nicht ausfahren/ und die Haare verwirret werden können. Nimmt alsdann eine gute schwartze Nestlers-Farbe/ setzet sie in einem Hafen zum Feuer/ lässet es sieden/ daß es strudelt / und duncket darauf die zusammen gebundene Haar-Streng so offt in die heisse Farbe/ biß selbige an der Farbe dunckel genug worden sind / legt es darauf auf einen breiten Teller / lässet sie entweder an der Sonnen / oder auf einem warmen Ofen recht wohl austrocknen.

Die Paruquen auf das schöneste aufzukrausen.

Nimm die Paruquen/ reibe sie wohl mit Rocken-Mehl ab / damit aller Staub heraus komme / alsdann kämme sie wohl aus / damit du sieheſt/ wie die Locken gewesen seynd / alsdann mache sie mit einem Nagel auf den Paruquen-

ruquen-Stock fest auf/ und wickle einen Locken nach dem andern über den Finger/ binde oder wickle ihn mit einem Papierlein fest zu/ und dieses mache also/ biß sie über und über aufgewickelt/ und seine rechte Forme hat / alsdann mache einen Teig vom groben Rocken-Mehl mit Wasser an / gleich als wie einen Pasteten-Teig / wälgere ihn aus / schlage die Paruquen darein / mache einen Deckel/ gleich einer Pasteten/ darüber/ und lasse es in dem Back-Ofen backen/ biß es genug ist/ alsdann nimm sie wieder heraus/ thue die Wickelein herab / kämme sie mit einem weiten Kamm wohl aus / schmiere sie mit Jeßmin-Oel oder süssen Mandel-Oel wohl ein/ reibe es recht durcheinander/ bestreue es recht dick mit der Haar-Puder / und kämme sie noch einmahl mit dem weiten Kamm aus / so werden die Locken wieder schön kraus durcheinander lauffen/ und wie eine neue Paruquen aussehen.

Die Haare zu frisiren.

Wo man Toback-Pfeiffen machet / da lasse man sich Pfeiffen Fingers-lang/ und drey / zween und einen Finger-dicke machen / alsdann nimmt man das Haar nach der Länge / rollet es starck darauf / und mischet allzeit Haar-Pulver mit ein. Darnach nimmt man einen Topf/ legt die aufgerollte Haare hinein/ vorhero aber legt man kleine Besen-Ruthen an den Boden/ damit sich das Haar nicht anlege. Alsdann giesset man Wasser darauf / worein etwas Mehl gemischet ist / dieses wäschet die Haar recht wie ein Silber / lässet sie eine Stunde hart sieden/ gantz unbedeckt/ dann nimmt man es heraus/ hänget es auf gegen ein Feuer / an einem Bindfaden / so wird es sich selber kräusseln / man lässet es also hängen / biß es gantz trocken ist / so in 12. Stunden ohngefehr geschicht.

Die Nüsse aus den Haaren zu bringen.

Man schmieret die Haare mit einer Haar-Pomadi / Jeßmin- oder gar nur schlechten Oel / lässet es 48. Stunden darauf liegen / alsdann nimmt man einen feinen höltzernen Kamm/ den bindet man mit Faden/ so dichte als man kan / Zacken / oder Zencken an Zencken / und kämmet damit die Nüsse/ die durch das Einweichen von dem Oel oder der Pomaden aufgelauffen/ oder dicker worden seynd/ ab.

Die Haare auf dem Haubt / ohne Benetzung derselben / zu waschen.

Man nimmt einen engen Kamm / richtet das Haar wohl auseinander/ darnach setzet man sich zu einen warmen Ofen / reibt das Haupt mit einem warmen Tuch wohl ab / alsdann nimmt man Weitzen-Kleyen / reibt das Haupt über und über mit dem warmen Tuch samt der Kleyen ein / biß der Schmutz recht abgehet / nach diesem kämmet man solche mit einem Kamm fleißig wieder heraus/ und reibt das Haupt mit warmen Tüchern wieder ab/ biß es von der Kleyen gantz rein werde / so werden die Haare so lauter werden/ als hätte man das Haupt mit Laugen gewaschen / und zugleich auch viel

Fettig-

Fettigkeit mit aus dem Haupte bringen. Auf solche Weise kan man stets die Haare / ohne Benetzung des Haupts / rein behalten / und ist auch dem Menschen viel gesünder / sintemalen durch das viele Waschen des Hauptes die Haare verderben / und viel Feuchtigkeiten in dem Haupt verursachet werden.

Eine köstliche Haar-Puder zu den Paruquen zu machen.

Man nimmt schöner weisser Stärcke oder Krafft-Mehl 2. Pfund / thut solche in eine reine zinnerne oder irrdene verglasirte Schüssel / setzet es auf einen warmen Ofen / besprenget es mit gutem Spiritu Vini, oder auch nur gemeinen Brandwein / und lässet es wieder trocken werden / besprenget es dann wieder wie zuvor mit Brandwein / und lässet es abermahls trocken werden / je öffter nun dieses Ansprengen wiederholet wird / je besser wird es / darnach stösset und reibet man es in einem gläsern Mörsel auf das zarteste ab / besprenget es dann mit einem wohlriechenden guten Rosen- oder Engel-Wasser / lässet es wieder trocknen / wiederholet dieses Anfeuchten auch etlichmalen / dann schläget man es in einer höltzernen Büchsen durch ein Tuch / daß es fein subtil werde. Dann nimmt man zart-gemahlnes Schlehen-Moos / schlägt es auch durch die höltzerne Büchsen / nimmt dessen 24. Loth / subtil-gemahlener Veilwurtz 12. Loth / vermischet es wohl untereinander / dann tröpffle man darein Rhodiserholtz-Oel ein Scrupel / Bergamotten-Oel ein halb Scrupel / Zimmet- und Nägelein-Oel / jedes 12. Tropffen / des besten Bisams 6. Gran / Zibeth 8. Gran / vermischet alles auf das neue untereinander / so erlanget man eine sehr gute und wohlriechende Haar-Puder.

Haar-Puder auf gemeine Art.

Nimm schöne weisse Stärcke / lasse sie in einer Schüssel auf einem warmen Ofen ziemlich erwarmen / stosse sie dann klein / schlage sie durch ein Haar-Sieb / vermische den halben Theil zart-gemahlner Veilwurtz darunter / lasse es auf das neue wieder durch ein reines Haar-Sieblein lauffen / verwahre es alsdann in einem ledernen Sack oder Zucker-Glaß. Will man sie wohlriechender haben / kan man ein Loth zart-pulverisirten Bentzoe und etliche Gran Bisam darunter nehmen.

Von schönen Seiden- Gold- und Silber-Kunst-Stücklein.

Unterschiedliche Pulver / alte silberne Posamenten / Spitzen / und andere von gesponnenen Silber gemachte und gestickte und veraltete Sachen / wieder auf das schönste zu erfrischen und auszuputzen.

Ferner / nimmt man Kalbs- oder Schaafs-Köpf-Glatzen / lässet solche in Hafners-Ofen schön weiß-calciniren und brennen / stösset es hernach zu Pulver / lässet es hernach auf der Hafners-Mühl zart abreiben / und

und mahlen / daß sie zwischen den Fingern gantz unbegreiflich und subtil werden/ dann lässet man es ertrocknen/ reibet es auf das neue/ und siebet es durch ein zartes Haar-Sieblein/ dann verwahret man solches vor Staub und Unflat auf das beste. Mit solchem Pulver kan man nun alle von Silber-Gespinst gemachte oder gestickte Sachen auf das schönste ausbutzen/ wann man ein gelindes Bürstel darzu gebrauchet. Dann staubt man dieses Pulver mit einem stärckern Haar-Pensel wieder sauber heraus / so wird es wieder weiß werden/ und seinen vorigen Glantz auf das schönste wieder bekommen.

2. Nimm schönen Bimsen-Stein / glühe solchen wohl / und lösche ihn in kalten Wasser / dann stosse ihn zu Pulver / und reibe ihn auf einem Reibstein mit Wasser auf das subtilste ab/ daß er sich mit den Fingern sehr wol streichen lässet/ dann lasse ihn wieder an der Sonnen trocken werden/ reibe es auf das neue wieder zu Pulver / und verwahre es dann auf das beste. Mit diesem Pulver kan man nun das Silber mit einem Bürstlein auf das schönste putzen/ und wieder zum schönsten Glantz bringen.

3. Nimm schönen Federweiß-Stein in Stücken / glühe und lösche solchen wie oben den Bimsen-Stein auf das beste / oder lasse solchen von sich selbst erkalten / dann stösset man ihn zu Pulver/ und beutelt es in einer höltzernen Büchsen durch einen zarten Flor / daß er so subtil als ein Staub werde; wann man nun mit solchem Pulver die alt-angelauffenen Silber-Gezeug trocken wohl reibet / so wird es wieder so schön weiß und glänzigt / als es von Anfang gewesen ist.

4. Man nimmt wohlgetrocknete Kreiden / zerstösset solche in einem reinen Mörsel/ und siebet es durch ein zartes Haar-Sieb; mit solchem Kreiden-Pulver kan man nun alle gesponnene Silber-Arbeit mit einem Bürstlein auf das beste wieder ausbutzen.

5. Nimmt man reines Krafft-Mehl / stösst es zu Pulver / und beutelt es in einer höltzernen Büchsen mit einer Kugel durch einen zarten Flor / daß es so subtil als ein Staub wird; mit solchen Stärck-Mehl oder Pulver reibet man alles Silber-Gespinst gantz trocken/ so wird es wieder schön weiß und glänzigt werden.

Allerley von gesponnenen Gold gestickte und angeloffene Sachen / Posamenten/ Spitzen/ Schnür und dergleichen/ wieder auf das schönste auszubutzen/ und zu ihren schönen Glantz wieder zu bringen.

Man nimmt schönen gelben Schwefel 1. Theil / schönen Venedischen Trippel 2. Theil / stösset und vermischet es wohl untereinander / dann reibet man es auf einem saubern Reibstein mit Brandwein auf das subtilste wie einen Staub ab/ lässet es dann wieder trocken werden/ stöst es hernach wieder zu einen subtilen Pulver / und beutelt es dann in einer höltzernen Büchsen mit

einer Kugel durch einen zarten Flor zu einem sehr subtilen Pulver / verwahret es dann vor Staub und Unrath auf das beste.

Wann man nun dergleichen von gesponnenem Gold gewürckte oder gestickte Sachen / so sehr veraltet / angeloffen und gantz mattes Aussehen hat / und man solche wieder gerne sauber haben wolte / so nimmt man ein von gelinden Haaren kleines Bürstlein / bindet es mit einem Zwirn-Faden gantz kurtz / und leimt es starck auf / damit das gebundene nicht abweiche / dupfft es in diß bemeldte Pulver trocken / und reibt gelind auf dem Gold-Gezeug hin und wieder / (hält aber mit dem Drucken nicht zu hart an / damit sich das Gold nicht abwetze) so wird solche Arbeit wieder überaus glantzigt und schön werden / dann kehret man mit einem grossen Mahler-Zertreib-Pensel den Staub von dem Pulver wieder heraus / biß daß man siehet / daß nichts mehr darinnen liegen blieben ist / so wird es wiederum so schön und glantzigt aussehen / als es anfänglich gewesen ist.

Gesponnen Gold in Spitzen / Posamenten / Frantzen und dergleichen / so angeloffen / wieder auf das schönste zuzurichten.

Wann das gesponnene Gold in Spitzen / Frantzen und dergleichen bestehet / zu diesen mache eine lautere Laugen / nimm einen Schwamm / duncke ihn darein / diesen schmiere wohl mit Seiffen ein / und drucke ihn immer auf das Gold auf / so wird es einen Gest geben / mit diesem kanst du den Schmutz und das Angeloffene weg bringen / daß es wieder schön hell und lauter werde / aber wohl nehme in Acht / daß du die Spitzen nicht aufeinander reibest / oder mit dem Schwammen darauf hin und wieder fährest / sonst wetzet sich das Gold ab / und wird weiß; wann es nun also ist wieder schön und glantzigt gemacht worden / so schlage es zwischen einem reinen Tüchlein aus / daß es / soviel möglich / trocken werde / nach diesem schlage es in ein ander zart Tüchlein / und lege es geschwind auf einen warmen Ofen / daß es bald trocken durch und durch werde / dann woferne etwas feuchtes darinnen bleibet / so laufft es in wenig Tagen wieder an; Ist es dann eine Sache / daß sich das Gold an etlichen Orten abgestossen / so weiche ein wenig Gummi und ein klein wenig Saffran über Nacht in frisch Wasser / und tuncke ein Schwämmlein darein / mit diesem betupffe den Ort / wo es abgestossen / und das Silber hervor blicket / biß du gedenckest / daß es gelb genug / und dem andern Gold gleich an der Farbe ist / lasse es also trocknen / alsdann nimm einen andern eingeweichten Gummi / welcher dick ist / mit diesem giebe ihm den Glantz / so wirst du daran keinen Unterschied sehen.

Ist es aber / daß dieses Gold auf etwas aufgenähet / und man mit dem Waschen nicht beykommen kan / so nehme rocken Brod / welches erst aus dem Back-Ofen kommen / und doch nicht erkaltet ist / schneide es voneinander / und drucke die Brosamen / so warm als du es mit den Fingern halten kanst / auf

das

das genähete Gold auf / lasse es also liegen / biß es gantz erkaltet / dann lege wieder ein ander warm Brod darauf / dieses thue so lang / biß es wieder schön hell und gläntzend wird / darnach thue das Brod hinweg / du must auch gleichfalls hierinnen in acht nehmen / daß du mit dem Brod nicht hin und wieder reibest / und das Gold abgenutzet werde.

Das gesponnene Gold so geschmeidig zu machen / daß es sich ohne Streiffen nähen lässet.

Nimm ein Knoblauch-Zwiebel / schneide dieselbe in der Mitten entzwey / und lege sie dir beyseit / so offt du nun eine Nadel zurecht macheſt / so stecke die Nadel mit samt dem darein gefaßten Gold durch / daß es auf der andern Seiten wieder heraus gehe / wann gleich an dem Gold etwas von dem Knoblauch-Safft hangen bleibet / so lasse es nur eintrocknen / es wird ihme kein Schaden bringen / und dem Gold vielmehr eine höhere Farbe geben / als es zuvor gehabt / auch so geschmeidig werden / daß dieses nicht abspringet / und du ohne Streiffen sicher nähen kanst.

Das gesponnene Silber an abgetragenen silbernen Spitzen / Borten oder Frantzen wieder auf das schönste zu waschen und zu rechte zu bringen.

Wann es sich begibt / daß die silberne Spitzen / Borten / oder Frantzen schon etwas abgetragen sind / daß auch an etlichen Orten die Seiden hervor blicket / denselben kan man dann also helffen:

Man spannet die gedachten Silber-Sachen / mit kleinen Mahler-Nägelein auf ein Bret / tuncket einen saubern Schwammen in ein laulicht Wasser / schmieret den Schwammen mit Seiffen wohl ein / daß es rechtschaffen gistet / darnach duncket ihn immer auf das Silber-Gezeug auf / so lange / biß der Schmutz heraus gehet / alsdann wasche die Seiffen mit frischem Wasser durch den Schwammen wieder heraus (reibe es aber nicht hin und wieder / sonst springen sie ab) biß du sehen kanst / ob sie weiß genug sind / gefallen sie dir noch nicht / so mache es mit dem laulichten Wasser und Seiffen noch einmalen / biß du sieheſt / daß sie schön genug sind / wann nun die Seiffen mit dem frischen Wasser alle wieder heraus gezogen ist / so trockne es mit einem reinen Tuch wohl aus / lege es wieder in ein ander trucken Tuch / lasse es alsdann auf einem warmen Ofen gar austrocknen / sonsten lauffen sie dir wieder an.

Gesponnen Meßing / so gantz schwartz ist / wieder zu butzen.

Wann du etwas von gesponnenem Meßing butzen wilst / so stosse reine Kreiden zu einem zarten Pulver / diese thue auf ein Leder streuen / und fahre alsdann mit dem Leder starck darauf hin und wieder / und tupffe mit dem Leder noch immer darzwischen in die Kreiden / so wird es schön hell und gläntzend werden.

Von der schönen Wachs-Punsirerey-Kunst.

Schöne Kindlein von Wachs zu giessen.

Nimm weisses Wachs/ thue es in einen neuen Topff/ lasse es zergehen/ wann solches geschehen / so thue Bleyweiß in ein Tuch / binde es zu/ und hänge es hinein/ wann es noch bey dem Feuer/ ob es gleich vom Feuer weg ist / drucke es mit einem Messer oder Holtz in dem Wachs aus/ alsdann Alcanica-Wurtzel / wie sie ist / und das Wachs darmit röthlicht/ wie es dich duncket genug zu seyn/ gemachet / hernach es wohl lassen verschlagen/ und in die Forme/ welche zuvor mit Baumöl geschmieret werden muß/ gegossen/ wann nun solche wieder heraus genommen/ so butze sie wohl mit einem Messer/ und reibe sie fein sauber mit einem Tuch ab / hernach mit einem Federmesser die Augen geschnitten. Nimm grosse Wasser-Perlein / thue das Silber heraus / und mache von schwartzer Farbe einen Punct hinein/ nachdem die Perlein vorhero halb voneinander gebrochen / wann das Schwartze trocken / so mache sie an / und verwahre die Augen mit Wachs; nach diesen nimm ein spitzig Holtz / und mache die Nasenlöcher und den Mund / hierauf nimm Kugel-Lack / mache es zu Pulver / lasse es trocknen/ nimm einen Pensel und mache die Backen mit roth / und den Hals. Die Aug-Bräunen färbe mit Gummi-Wasser angemachet / den Mund und Augen-Lieder mit andern rothen Farben angestrichen/ so gleichfalls mit Gummi-Wasser angerichtet werden muß. Vor den Mund muß ein roth Tuch gemachet werden / zu der Mützen nimm Berg-blau / und streiche sie an / darnach Spitzen von Wachs gemachet / und dasselbe darmit verbrämet / zum Spitzen nimm wieder nur weiß Wachs/ Venedischen Terpentin genommen/ und auf eine Forme gethan.

Wie die Formen zu den Wachs-Bildern zu machen.

Man nimmt Töpffer-Dohn/ machet ihn lang und rund/ und leget ihn die Helffte um dasjenige / so man abgiessen will / machet hernach einen breiten Rand darum / daß der Gips nicht ablauffen kan/ alsdann den Gips in einen neuen Topff mit fliessendem Wasser gemenget/ doch also/ daß er nicht zu dünne oder zu dick werde / soviel als man dencket / daß auf die Forme gehet/ welche man vorhero mit Dohn gekleibet hat / wann es ein wenig trocken/ wird der Dohn darvon abgemachet / und die Forme beschnitten / daß sie gleich wird/ an die andere Seite wird gleichfalls ein breiter Rand gemachet/ daß der Gips nicht ablauffen kan / und alsdann thut man auf die andere Seiten auch Gips / so siehet man um / daß die Forme bald trockne/ darnach schabet man sie glatt / und thut sie voneinander; Das Bild oder die Frucht/ so du machen wilst / muß allezeit mit Baumöl bestrichen seyn / daß sich die Forme löset.

Wie man Citronen-gelb färben solle zu den Blumen.

Nimm Curcuma, thue dieselbe in ein Läplein/ weiche Potaschen in Wasser/ giesse ein wenig darauf / knete es zusammen / biß man dencket/ daß es genug ist / alsdann thut man etwas von saurem Bier- oder Wein-Eßig darzu/ wäschet es aus/ und spühlet es ab im Wasser/ alsdann ist es gut.

Leibfarbe zu den Rosen zu färben.

Nimm wilden Saffran ein halb Pfund/ in einem kleinen Leinwad-Säcklein/ weiche es ohngefehr 4. Stunden ein in Wasser/ wasche es so lange / bis das Gelbe heraus ist/ alsdann giesset man ein wenig Potaschen darauf/ drucket es/ bis die Farbe heraus gehet / giesset in das Herausgedruckte scharffen Wein-Essig/ daß es gischet/ wäschet das Zeug darvon / und thut das so offt / bis es roth genug ist/ wirfft es dann in einen scharffen Eßig / und spühlet es nachmals aus Eßig wieder aus/ so ist es gut.

Wie das Wax zu den Blättern geschmeltzet und gefärbet wird

Nimm gelb Wax 4. Untz in einem neuem Topff / darzu Colophonii 4. Untz gethan/ schmeltz es über dem Kohl-Feuer zusammen/ thue darzu/ wann das Wax mit Colophon. zerschmoltzen ist / ein wenig Grünspan und Curcuma, seyhe es durch ein rein Tuch/ und ziehe die Blätter durch.

Wie man die Hausenblasen kocher zu dem Leinwad färben.

Man nimmt ohngefehr 1. Untz Hausenblasen / thut dieselbige in einen neuen Topff/ giesset ohngefehr 3. Quartier Wasser darauf/ kochet beydes zusammen/ bis die Hausenblasen zergangen ist/ dann seyhet man es durch ein neu Tuch / stecket die Leinwad darein/ drucket sie ein wenig aus/ aber nicht gar zu troeken/ und hänget sie auf/ daß sie trocknet.

Wie die Früchre über die hölzernen Formen zu machen.

Man stecket die Formen an ein Messer oder Gabel / duncket sie in kalt Wasser / lässet das Wax in einem neuen Topffe mit Wasser sacht zerschmeltzen/ und wann es zerschmoltzen/ stecket man die nassen Formen etlichmalen in das Wax/ wann es dick genug ist/ so tuncket man es wieder in das Wasser/ und ziehet es sachte von der Forme ab/ machet die Früchte zusammen / und wann sie hart worden sind/ ziehet man Drath durch/ daß sie Riebe bekommen.

Wie das Wax zu den Bildern geschmeltzet wird.

Man zerbricht es klein/ lässet es in einen neuen Topff sachte zerschmeltzen/ wann es nun zerschmoltzen / thut man in ein Tüchlein klein geschabt Venedisches Bleyweiß / thut es in das Wax/ und drucket es / daß etwas vom Bleyweiß unter das Wax kommet / man thut auch etwas Alcananen-Wurtzel in ein Tüchlein / und thut es gleicher Weise in das Wax / wie das Bleyweiß / hat die Wurtzel grosse Stuck/ kan man nur mit einem Stück darein rühren; man muß sich aber in acht nehmen / daß man das Wax nicht zu warm in die Forme giesset.

Wie man das gelbe Wax weiß machen solle.

Das gelbe Wax muß klein geschnitten / und in die Sonne auf ein Tuch oder Bret geleget werden / wann die Sonne warm scheinet / besprenget man es mit Wasser / wie die Leinwad / wendet es öffters um / lässet es ohngefehr 8. oder 10. Tag und Nacht liegen / alsdann lässet man es auf sachtem Kohl-Feuer zerschmeltzen / thut hernach unter 1. Pfund ohngefehr 4. Untzen rein geschmoltzen Bocks-Talck / rühret es untereinander / thut ohngefehr 2. Untz Bleyweiß in ein leinen Tuch / und drucket es in das Wax / daß es dick wird / alsdann thut man 6. bis 8. Tropffen Spick-Oel darein / so dann kan man es in die Becken giessen.

Die Farbe zu den Pflaumen / Kirschen und Wein-Trauben zu kochen.

Rothe Bräsill-Spähne und Leim miteinander so lange kochen lassen / bis der Leim zergangen / seyhe es durch ein rein Tuch wieder in den Topff / und wann es laulicht ist / daß die Früchte nicht zerschmeltzen / tuncket man die von Wax über die höltzerne Formen gegossene Kirschen / Pflaumen / Wein-Trauben so offt hinein / bis sie die Farbe recht haben / die Pflaumen und Wein-Trauben werden hernach mit blauer Stärck-Farbe blau gemachet.

Die Citronen zu färben.

Man thut weiß rein Wax in ein klein neu Töpffgen / lässet es sachte zergehen und zerschmeltzen / wann dieses geschehen / thut man Curcuma darein / den Gescht / den er oben giebet / tuschet man mit der Citronen / welcher über höltzerne Formen gegossen / sachte heraus / daß sie die Farbe bekommet / das andere Wax giesset man in die Gips-Formen / so werden die Citronen noch natürlicher.

Pomerantzen von Wax zu machen.

Man zerschmeltzet das Wax / wie bey den Citronen / thut hernach Rausch-gelb und ein klein wenig Curcuma darein / nimmt dem Schaum mit denen in Wasser gegossenen Pomerantzen auch ab / daß sie die Farbe bekommen / und das übrige Wax giesset man in die Gips-Formen.

Nüsse von Wax zu giessen.

Das Wax wird wie bey den vorigen geschmeltzet / wann es zergangen / thut man ein wenig Rausch-gelb und Umbra / auch ein wenig gelbe Erden / rühret es unter das Wax / und giesset es in die Formen.

Aepffel und Birne vom Wax auf das schönste zu machen.

Nimm schön rein gelbes Wax / lasse selbiges zerfliessen / hernach so nimm vor 3. Pfenning Bräsilgen-Spähne / selbige in einen Topff gethan / worein ein halb Nössel Wasser gehet / und halb einsieden lassen / dann nimm vor 6. Pfenning Tischler-Leim / lasse selbigen in rothen Wasser zergehen / und miteinander sieden / wann das Wax trocken ist / so bestreichet man sie als Aepffel

und

und Birne darmit/ und was man sonsten für Farben haben will/kan man mit dem Leim verfahren.

Pflaumen/ Zwetschgen und blaue Weintrauben.

Man nimmt gelb Wax und giest selbige alle erst in Form ab / hernach so nimmt man diese Früchte/ und tunckt sie in obigen rothen Leim/ alsdann bestreicht man sie naß mit blauer Farbe / so sind sie bereit.

Allerhand rothe Kirschen vom Wax zu machen.

Man nimmt gelb Wax/ lässet es zergehen/ und giesset es in Formen ab/ hernach so nimmt man diese Früchte/ tunckt sie in obigen rothen Leim/ und lässet sie dann trocken werden.

Baum-rothe Weintrauben vom Wax zu machen.

Zu diesen nimmt man weiß Wax und ein wenig blauen Indig und Kugel-Lack.

Schöne Pomerantzen vom Wax zu machen.

Man nimmt gelb Wax/ und ein wenig weiß Wax darunter / wann es zergangen ist/ so rühret man Mennig darein/ bis es genug ist.

Johannis-Beer vom Wax zu machen.

Man nimmt Glaß-Perlein und wirfft sie in frisch Wasser / alsdann stecket man dieselben an einen Drath / und wickelt sie mit gemeiner Bortenwirckers Seiden/ darmit sie die Adern bekommen/ hernach so ziehet man sie durch den vorhergehenden rothen Leim / so sind sie bereit ; die weissen Johannis-Beer werden durch weisses Wax gezogen.

Spilling vom Wachs zu machen.

Die Spillinge werden vom gelben Wax abgegossen/ hernach in vorhergehendem Leim getunckt/ so seynd sie auch bereit.

Gurcken vom Wax.

Zu diesen nimmt man weisses Wax/ und ein wenig gelbes darunter/ und auswendig mit Grünspan/ so in Gummi-Wasser eingerühret/ gefärbet.

Castanien vom Wax.

Man nimmt gelb Wax/ lässet es zergehen/ thut Todten-Kopff und blauen Indig darein / so klein gerieben seyn muß.

Wie die Maul-Beeren vom Wax zu machen.

Man nimmt einen Drath / bieget ihn krumm / und wickelt ein wenig Baum-Wolle herum / zeucht sie durch den rothen Leim / hernach bestreuet man es mit kleinen Grappigen / und ziehet sie noch einmahl durch den rothen Leim/ so sind sie bereit.

Das grüne Wax zu den Blättern.

Das Wax lässet man in einem Tiegel zergehen/ hernach Grünspan klein gerieben mit eingerühret / und lässet es sieden / hernach die ausgeschnittene Blätter in einen Drath gethan/ und durchgezogen.

Rothes Wax zu machen.

Nimm 2. Pf. Wax / ein Pf. blosen Hartz / ein viertel Pf. Terpentin / 4. Loth abgeriebenen Zinnober / 2. Loth Mennig / zusammen geschmeltzet / und die Farben darunter gerühret. Zum grünen Wax / nimmt man 2. Loth Grünspan / zum blauen Wax / nimmt man Berg-Aschen / Bleyweiß / und weiß Jungfern-Wax.

Wie man das Wax läutern solle.

Wann der Hönig zuförderst vom Ruß kommet / so thue man das Ruß in saubere gläserne Töpffe / doch nicht allzuvoll / darmit es nicht überlauffe / und setze es zu einem gelinden Feuer / lasse das Ruß mit mählich zergehen / rühre es offt um / wann es nun wohl zergangen / so schütte es in ein rein Säcklein / hast du aber eine Wax-Presse / ist es besser; presse das Wax durch den Sack aus / und setze unter die Presse ein Schaff mit kalten Wasser / lasse das Wax immerzu hinein lauffen / so lange es währet / so wird das Wax im Wasser bald hart; in Mangel der Presse aber / so nimm eine schlechte Banck / die richte mit einem Ort gegen die Erde / doch nicht gar auf die Erde / darunter setze das Schaff mit Wasser / gleichwie unter die Presse / nimm das ausgeschüttete Wax mit dem Säcklein / und lege es auf die Banck / nimm hernach ein Mang-Holtz / und drucke darmit das Wax auf das beste aus gegen dem Schaff zu / dieses thue etliche mahl / und fein zugedruckt und gerudelt / wann nichts mehr heraus lauffen will / so schütte es wieder in den Topff / und thue allewegen mehr Ruß darzu.

Wann es nun wieder zergangen ist / so gebahre wieder mit Rudeln auf dem Säcklein wie zuvor / und so lange und allezeit / wann es kalt worden / aufgewärmet und lauter gemacht / bis es gar ausgepresst ist / und die Hülsen vorhanden seynd. Alsdann machet man solche in der Hand zu Ballen / und drucket sie fein fest zusammen / so viel ihr werden / die heisset man dann Wax-Winden / und werden auch verkaufft.

Das Wax aber / so sich etwas anhänget / solle man fein abschaben / zusammen lassen / und es wiederum / wann es in Schaff gelauffen / in einen besondern Topff thun / und bey dem Feuer zergehen lassen. Darnach nehme man eine glatte Pfanne / und schmiere sie inwendig wohl mit Fetten / geuß das Wax mählich darein / und lasse es stehen / bis es hart worden / schütte es hernach aus der Pfannen / so wird es sich allenthalben fein ablösen / und das heisset man das Wax in Boden gegossen.

Weilen du aber das Hönig und das Wax läuterst / und bey dem Feuer stehen hast / gehe bey leibe nicht darvon hinweg / dann es sich gar leicht in Töpffen hebt / und überlauffen will / da muß man den Topff bald vom Feuer nehmen / oder darinnen umrühren / darmit ihm gewehret wird / und solle man bey leibe / wann es solte überlauffen / kein Wasser darein giessen / dann dadurch

würde

würde nur übel ärger gemacht / und ein groß Feuer daraus werden. Welches dann für allen wohl zu beobachten ist.

Ein gutes Wax das sich sauber giessen läßt.

Nimm ein Theil Wax / anderthalb Loth Colophonii / 1. Quint schwartz Schuster-Pech / 2. Quint Kingel-Roth / dreymahlen untereinander geschmoltzen / die Form / welche du giessen willst / lege ins Wasser / doch besser in Urin / das Wax mache so warm / daß man nicht wohl einen Finger darinnen leiden kan / alsdann giesse es in die Forme / wann es kalt worden / so nimm es heraus.

Wie man in der Eil könne weisses Wax zu einer Pomadi machen.

Nimm gelbes Wax / nach Belieben / thue es klein zerschnitten in ein Kolben-Glaß / giesse darüber eine ziemliche Quantität Spiritus Vini, und setze das Glaß auf warmen Sand / vermehre Grad-weise das Feuer / bis der Brandwein hupffet und anfängt zu sieden. Auf solchen Grad erhalte das Feuer / so wird / wann nur des Brandweins genug ist / das Wax zergehen. Thue das Glaß vom Feuer und laß erkalten / oder / weilen die Materi noch heiß ist / so filtrire sie durch Papier / und den Brandwein lasse verrauchen.

Von schöner Cattun-Arbeit.

Schwartz zu drucken auf Cattun-Art.

Nimm eine halbe Maas gut alt Lein-Oel / setze das in einem Töpffigen zum Feuer / lasse es ein wenig sieden / darnach zünde es mit einer Schleissen an / daß es brennend werde / in währendem Brennen / must du mit einem Messer hinein tauchen / daß du seheſt / ob es bald genug seye / das nasse Messer greiffe mit zweyen Fingern an / wann es zwischen den Fingern Haar ziehet / so ist es genug / dann blase es aus / oder thue eine Stürtzen darauf / daß es auslösche / darnach nimm Silberglett / Mennig / Bleyweiß / Umbra und Kupffer-Wasser / eines jeden ein Quintlein / vermische alles klein zerstossen untereinander / thue es in das Oel / und nimm alsdann Kienruß so viel / bis es dick wird / so ist sie gut / du darffst aber das Oel nicht bey dem Feuer brennen lassen / sondern sobalden du das Oel anzündest / so hebe es von dem Feuer / daß es keinen Schaden thue.

Weiß zu drucken auf gefärbte Leinwand.

So nimm ein halb Nössel schön Lein-Oel / brenne es / gleichwie du das zur schwartzen Farbe brenneſt / aber gar lange lasse es nicht brennen / damit es nicht schwartz werde / und so es gantz kalt ist / so nim ein Viertel Wallfisch-Schuppen / ein wenig Kreiden / etwan vor 1. Pfenning / Bleyweiß vor 6. Pfenning / stosse es alles gar klein / und thue es dann in das kalte Oel / rühre es so lange / bis es gantz dicke wird.

Schön roth zu drucken.

Man nimmt des Lein-Oels auch ein viertel Maas / lässet es brennen/wie bey obigem gesagt / darnach lässet man es kalt werden / und nimmt Zinnober und Kugel-Lack eines so viel als des andern / rühret es klein zerrieben in das wieder erkaltete Oel / so lang / bis es recht dicke wird / so kan man auch schön roth darmit drucken.

Schön blau zu drucken.

Du kanst nur in das gebrannte Oel / wie obgedacht / klein geriebenen Indig und blaue Farbe thun / und so lange rühren / bis es dicklich / und zum Drucken tüchtig wird / du magst nehmen so viel als du willst / aber es muß zuvor erkaltet seyn / ehe man die Farbe darein rühret und vermischet.

Schön grün zu drucken.

Darzu nimmt man schönen Grünspan und Berggrün auf das kleineste gerieben/und rühret solche in das wieder erkalte Oel.

Schön braun zu drucken.

Darzu nimmt man Umbra und Mennig/ auch auf das subtilteste untereinander vermischt / rühret es in das gebrannte und wieder erkaltete Oel / so lang/ bis es darvon dicke wird.

Violen-blau zu drucken.

Braune Spähne oder Brasilien gantz klein zerstossen und durch ein klar Sieblein lauffen lassen / ein wenig Alaun und ein wenig Kupffer-Wasser zusammen in das gebrannte Oel gerühret / bis es dicke wird.

Die schöne blaue Farbe mit dem Wax eingedruckten Mödeln.

Man nimmt weisse hierzu bereitete Leinwand / hernach so lässet man Wax zergehen / und tuncket die Formen darein / und drucket sie auf die Leinwand / auf was für Art man es haben will. Alsdann so nimmt man Braun-Spähn / weichet sie in Urin / und lässet sie sieden / thut auch ein wenig Alaun darein / und so es halb eingesotten / so schüttet man es in ein Gefäß / thut nach Belieben guten Grünspan darein / nachdeme man die blaue Farbe dunckel oder helle haben will. Die Probe kan mit einem Bisgen Tuch genommen werden / dann wird die Leinwad darein gelegt / bis sich es wohl durchzogen hat. Darauf nimmt man es wieder heraus und hänget es auf. Nach diesem so es trocken worden / so machet man heisses Wasser / sleyhet es darinnen aus / so gehet das Wax alles herunter / es darff aber nicht gerungen werden / sondern man muß es vor sich ertrocknen lassen.

Wie die Leinwad zu den vorhergehenden Druck-Farben / und zwar / schön Gold-gelb zu färben.

Zur Gold-gelben Farbe wird Lauge genommen / und selbige sieden lassen / hernach Orlean in diese Lauge gethan / und wieder etwas sieden lassen / alsdann die Leinwand hinein gethan / etlichemal auf und nieder gestossen / so ist die Farbe verfertigt.

Schön

Schön roth zu färben.

Weiche Fernabock eine Nacht in Wasser / solches miteinander / nebst einem wenig Alaun gesotten / hernach abgegossen und daraus gefärbet.

Silber-farb.

Darzu werden genommen Gall-Aepffel und Braun-Spähn.

Violen-blau.

Darzu nimmt man Braun-Spähn und Alaun.

Zum Braunen.

Werden genommen grüne Welsche Nuß-Schelffen / welche werden eingeweichet über Nacht in Wasser / alsdann hernach gesotten.

Eine schöne Kunst zum Drucken mit Gold und Silber / Metall / auch grün / roth / schwartz / und allerhand Farben auf Atlas / Taffet / Cattun / Leinwand und Seiden-Band.

Nimm ein viertel Pf. vom rechten Leinöl / Firniß / oder Mahler-Firniß / gekocht in einen neuen Topff / der erst im Wasser gelegen und wieder trocken ist / der Topffe soll etwas groß seyn / wegen des Uberlauffens in währendem Kochen / solle es allezeit hin und her gerühret werden. Probire einen Tropffen auf dem Messer / wann es kalt ist / und nicht mehr fliesset / so wird es angebrannt mit Schwefel umgerühret ; wann es dann ein wenig gebrannt / alsdann ausgedämpffet mit einem Teller / eine Minuten lang stehen lassen / und sodann eine Messer-Spitzen von folgenden Speciebus hinein gethan / und umgerühret.

Nimm schönen Grünspan 1. Quint / weiß Fischbein eine halbe Untz / Mennig 1. Untz / Colophonii 2. Untz / wirff das Rühr-Holtz weg / und laß die Materi erkalten / man kan auch ein wenig Orleans mit den andern Speciebus hinein thun / so man es zum Gold gebrauchen will.

Weilen nun diese Massa in etwas dick ist / so muß man darmit an einem warmen Ort / oder in der Stuben drucken / dann in der Kälte ist es zu dicke / und wann es zu dünne ist / so flecket es um sich.

Zum Gold und Silber wird es so dicke / als es möglichen seyn kan / gebrauchet / es seye gleich mit oder ohne Farben.

Das Metall oder Silber wird mit einem Küssen oder Palet aufgeschlagen und gepallet / der Firniß / oder die Farbe / so darmit gerieben ist / wird vom Stein an das Küssen gepallet / und mit den Formen angedupffet / die Form hernach fein zierlich auf das Leinwand gedrucket / das Leinwand / oder was es ist / muß fein eben auf einem wüllenen Tuch und einem ebenen Tisch gedrucket werden / das Tuch / so etwas beschmieret / wird mit einem wüllenen Lappen wieder ausgestrichen / die Forme / nach der Arbeit / allezeit mit warmer Laugen und einer harten Bürsten gewaschen.

NB. Die Hirsch-Haare zum Küssen / werden vom Hirsch geschnitten von einem Jäger / wann der Hirsch noch lebet; die Farben werden mit der Materia selbsten gerieben.

Allerhand Arten Weine künstlich zu præpariren und zu præserviren.

Fürtrefflicher Hippocras.

Nimm des schönesten und feinesten Canarien-Zuckers 4. Pfund/ feiner Zimmet 4. Loth/ Pfeffer 1. Loth/ 2. süsser Limonien-Schalen/ Negelein 2. Quint / Muscaten-Blüh ein halb Quint/ Muscaten anderthalb Scrupel/ Mandeln 2. Viertel / stosse alles bis auf die Limonien-Schalen gantz klein / und thue es in 12. Maas Wein; lasse es 24. Stunden darinnen also stehen/ und von 2. zu 2. Stunden allezeit durcheinander gerühret/ und dann 2. oder 3. malen wohl gefiltrirt.

Fürtreffliche Hippocras-Essenz.

Nimm der besten auserlesenen Zimmet 2. Loth/ Jngwer 2. Quint/ Cardamömlein 4. Loth / Muscaten-Blüh und Negelein / jedes ein Quint / thue alles klein zerstossen in einen Glaß-Kolben / und thue des allerstärckesten Spiritus Vini 8. Untzen daran / (es muß der Spiritus Vini so starck seyn / daß er auch das Pulver anzündet /) verstopffe den Kolben mit einem gläsernen Stöpffel und guter Kütte auf das beste/ daß die geringste Krafft nicht heraus kommen kan/ setze es auf 8. Tage lang in linde Wärme/ schüttle es aber inzwischen offt um/ nimm es dann heraus/ und presse es durch ein leinen Tüchlein/ lasse es durch ein Fließ-Papier lauffen/ daß es fein klar werde/ so ist es fertig / verwahre es wohl zum Gebrauch. Von dieser Essenz 20. Tropffen oder mehr in eine Maas Wein getröpffelt/ und 6. Loth Zucker darzu hinein gethan/ und wohl untereinander gemischt/ ist lieblich zu trincken.

Man kan mehr oder weniger Zucker darzu thun / nachdeme man es süß zu haben begehret.

Herrn B. V. H. geheime und hochgehaltene Wein-Kunst / die der Würrenberger Wein-Kunst fast gleich kommet.

Nimm der allerschönsten / frischesten / ausgewaschenen und gequetschten Rosinen 13. Pfund/ der kleinen Corinthen oder Wein-Beerlein/ so auch fein frisch seyn sollen 6. Pfund/ Melis-Zucker 18. Pfund/ darüber giesse guten alten Wein 1. und ein halben Eymer/ des allerstärckesten aus den besten Wein gemachten Spiritus Vini 1. und ein halb Maas / vermische es nach der Kunst wohl untereinander/ ꝛc. so überkommet man den allerherrlichsten und besten Spanischen oder Tockayer-Wein.

Sehr-

Sehr herrliche starcke Wein-Essenz, wormit alle Weine auf das beste zu verstärcken und zu verbessern.

Nimm guten alten Rhein-Wein 30. Maas / des besten rectificirten Wein-Geistes 5. Maas / giesse es zusammen in einen Brenn-Zeug / thue 2. Krusten Brod / und reinen Salis Tartari ein halb Pfund darzu / dann ziehe mit gar gelindem Feuer wieder bey 4. Maas (welche besonders aufzufangen) herüber / so hast du einen sehr herrlichen / lieblich- und wohlriechenden Spiritum oder Essent. Vini, dann thue des aufs beste bereiteten Salis Tartari mit ein paar Lothen weissen Candi-Zucker darein / verwahre es dann auf das beste. Mit solcher Essenz kan man alle andere Weine veredlen und verbessern.

Gemeinen und schlechten Wein dem besten Welschen gleich zu machen.

Man thut der allerschönsten und frischesten Rosinen in ein Faß / geust guten alten Wein und drey- oder vier- oder mehrmalen rothen Most darauf / so wird er wie Welscher Wein.

Eine fürtreffliche gute Composition von Wein.

Nimm guten neuen weissen Wein / thue soviel / als denselben zu färben nöthig ist / rothen Wein / der auch noch neu / und so alles noch Most ist / darzu / hernach hänge darein etwas Zimmet / Nägelein / Citronen-Schalen / Cardamomien und Muscat-Blüh / und lasse alles so darmit jähren / so wirst du einen wohlschmeckenden Wein haben.

Oesterreicher / wie auch andere Weine / wie Mosler-Wein zu machen.

Nimm ein rein neu Fäßlein / brühe es mit Holder-Blumen und Scharlach-Wasser wohl aus / lasse es eine Weile in diesem Geschmack so liegen / alsdann fülle es mit einem guten Most / nimm hernach schönen trocknen Holder / der nicht gar ausgeblühet / und Scharlach / doch also / daß der Holder vorgehe / und alles / dem Geschmack nach so eingerichtet seye / daß es dem Mosler-Wein gleich werde. Nach Martini nun / wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in diese Fäßlein / darinnen diese Stücke mittlerweil gelegen / ab.

Neuen Wein geschwind zu clarificiren.

Thue einen halben Theil des Mostes / oder mehr / in das Faß / und einen Theil darvon setze in einen Kessel über das Feuer / thue gedörrte und auf das kleineste zerschnittene Hausenblasen darein / laß darmit sieden / biß es wird wie ein dicker Brey / schütte es also heiß in den Most hinein / und vermache es / das Faß muß nicht gar voll seyn.

Einen köstlichen Wein zu bereiten von herrlichem Geruch / Geschmack und Tugend.

Man nimmt des allerbesten rectificirten Wein-Geistes ein halb Pfund /

Amber-Gryß 1. und ein halb Quint / feinen Bisam 1. Scrupel / zusammen in eine Phiolen gethan / und dieselbige Hermeticè sigilliret in Sonnen-Wärme / oder einer andern dergleichen Wärme / etwan in einer warmen Stuben 12. Monat stehen lassen / so wird es fermentiren / und sich in einen wunderbaren Liquorem verwandeln : Wann man nun von solcher Essenz ein wenig in Wein thut / so bekommt solcher einen herzlichen Geruch und Geschmack / absonderlich so er mit feinen Zucker ein wenig süß gemacht wird.

Noch eine andere Art herzlichen Wein zu machen.

Nimm feinen Zucker / mache selbigen zu subtilen Pulver / thue ihn in eine reine Büchsen / und spritze von frischen Citronen-Schalen-Oel hin und wieder darauf / und so du willst / von obgedachter vorhergehenden Amber-Essenz, schüttle es wohl untereinander / und verwahre es dann auf das beste.

Oder / man nimmt des schönsten weissesten Zuckers nach Belieben / pulverisirt solchen klein / thut solchen eines queren Fingers in eine saubere und reine Büchsen / tröpfflet hin und wieder frisch-distillirtes Citronen-Oel darauf / dann wieder Zucker / und über solchen Zimmet- Nägelein- oder ein ander Oel ꝛc. hernach also fort und fort / biß das Glas voll ist / dann vermachet man es auf das beste / lässet es eine Zeitlang also stehen / desselben thut man ein Pfund auf einen gantzen Eymer guten Wein / so wird man einen fürtrefflichen Wein haben.

Auf sonderbare Art einen guten Wein-Getranck zu machen.

Nimm gequetschter Rosinen oder Hönig / geuß Regen-Wasser darauf / das halb eingekocht ist / koche das Hönig mit dem Wasser / biß derselbe zergangen / dieses Hönigs nimm 20. Theil / thue darzu Johannis-Beer-Safft / und setze es hin biß es jähret / wann es ausgejohren / wirst du einen sehr annehmlichen Wein haben.

Gebrochnen Wein schön und lauter von aller Röthe zu machen.

Nimm dürrer Salbey 1. Pfund / Wacholder-Beer 1. Pfund / stosse es untereinander / thue es in ein Säcklein in einem Maas oder Quartier guten Spiritus Vini, und lege oben einen Stein darauf / den kahnigten Wein thue in ein wohlschmäckend Faß / hänge das Säcklein in den Wein biß auf den dritten Tag / so wird der Wein wieder gut und wohlgeschmack.

Von künstlicher Stroh-Arbeit / und wie dasselbe auf allerhand Art zu färben.

Stroh schön roth zu färben.

Man nimmt Fernabock / streuet solchen unten in einen Hafen / daß das Stroh / so von einem Knotten zu dem andern geschnitten / darauf geleget /

geleget / den Fernabock / Alaun / und ein wenig Gummi Arabicum, etwan vor 2. Pfenning / das Stroh beschwehret / und Regen- oder fliessend Wasser darauf.

Gelb Stroh.

Nimm Gurgumi / und verfahre gleicher Weise.

Grünes Stroh.

Safft-grün zwey Tage zuvor eingeweichet / und das Stroh erstlichen in Alaun-Wasser gesotten in einem Topff / hernach das Safft-grün darüber gegossen / und sieden lassen / solle es aber dunckel werden / so muß es 2. oder 3. Tage in der Farbe liegen.

Schwartzes Stroh.

Wann man eine Farbe / es seye was es für eine wolle / in ungelöschten Kalch schüttet / so wird es schwartz.

Blaues Stroh.

Dieses lässet man bey den Färbern färben / und darff man es nicht länger darinnen liegen lassen / als biß das Stroh schwartz worden ist / dann wann es hernach trocken wird / so ist es schön blau.

Braunes Stroh.

Brasilien-Spähn und Schmalten genommen / und darmit verfahren / wie mit der vorhergehenden.

Zu zweyerley Farben.

So das Gelbe stracks aus dem Sud ins Rothe geworffen / und das Rothe wieder in das Gelbe / so kan man es von dreyerley Farben haben.

Weisses Stroh.

Die weissesten Hälmer erstlich in scharffer warmer Laugen gewaschen / dann im Wasser abgespühlet / und so sie fast gantz trocken / thue man sie in ein Sieb / und räuchere solches mit ungenetztem Schwefel von unten auf.

Nota. Wann das Stroh aus der Farbe kommt / so wirffet man es in kalt Wasser und spühlet es aus.

Alles Stroh muß man mit einem glatten Bein über ein Holtz schlichten / damit es den Glantz bekommet.

Es muß auch Haber- oder Gersten-Stroh seyn / auch solle es eine Stund oder länger / sieden.

Leym zur Stroh-Arbeit.

Tragant und Hausenblasen / jedes 1. Loth / das Tragant muß zuvor in Wasser eingeweicht / hernach über die klein-geschnittene Hausenblasen gegossen und gesotten werden.

Von

Von unterschiedlichen raren Künsten mit Schmeltzwerck zu machen/ wie auch Corallen und Perlein zu reinigen.

Die geschmeltzten Blumen zu machen.

MAn solle die Hausenblasen in halb-gebrannten Wein/ und halb Wasser über Nacht weichen/alsdann auf einem Kohl-Feuerlein ein wenig kochen lassen/ ferner die gebogene Stück von Drath/ die man machen will/ mit obgemeldtem Leim duncken/ und auf ein Papierlein hefften/ oder in etwas stecken/ daß es trocken werde. Wann es ein wenig trocken/ mit einem Pensel oder breiten Eiselein überstreichen/ da es ertrocknet/ die Perlein/ oder was man sonsten von Gold darauf machen will/ gehefftet.

Die Farben sollen alle gut seyn/ nemlichen Florentiner Lack/ distillirter Grünspan/ Schifferweiß/ das roth und grün durchsichtig seyn solle/ das muß zuvor verguldt werden/ auf der unrechten Seiten/ das durchsichtig blau zuvor versilbert. Diese Farben sollen auf einem Glas mit einem Eiselein und Spick-Fürniß abgerieben werden/ darnach mit einem darzu gehörigen Eiselein auf die verfertigten Stuck aufgetragen/ doch die Farben trocken/ alsdann mit Gold darauf gemahlet/ was man will.

Blümlein von Farben.

Nimm schöne klein-geriebene Mahler-Farben/ weiche ein gut Stuck Gummi in ein frisches Wasser/ wann das Wasser schön dicklicht ist/ so gieß auf eine jede Farbe besonders/ rühre es wohl durcheinander/ darnach duncke die gebogene Blätlein darein/ laß trocken werden/ dann bestreiche es mit dickem Fürniß.

Die sehr kostbaren und herrlichen Spanischen Bisam-Pater-noster zu machen.

Nimm 3. Untzen Amber-Gryß/ 2. Untzen des feinsten Bisams/ ein halb Loth Zibeth/ ein Loth Pandrille von Neapolis, ein halb Loth Bimsin von Bames/ ein halb Loth weissen Zucker/ alle obgenannte Sachen muß man klein stossen und zusammen mischen/ biß es seye wie ein lindes Wax/ alsdann mache die Körner darvon/ welche man an einem Ort/ da der Lufft nicht beykommen kan/ trocknen muß.

Auf Neapolitanisch.

Nimm 1. Loth schwartzen Ambra/ des besten Ambra 2. Untzen/ Bisam 1. Untz/ Pudrille von Cypern ein halb Loth/ Zibeth ein halb Loth/ Nägelein ein halb Loth/ der feinesten Zimmet ein halb Loth/ weissen Zucker ein halb Loth/ Paradeiß-Holtz ein halb Loth/ alle Stuck besonders klein gestossen/ und darnach wohl gesiebt/ und einen Tag zuvor setze ein Untz guten Tragant in dem besten Rosen-Wasser zu weichen/ und nimm desselben soviel/ als du vonnöthen hast/ und dich duncket/ daß genug seye Paste zu thun/ darnach mache die Körner daraus/ und lasse sie trocknen.

Corall-

Corallen zu machen.

Nimm des allerschönsten und zartesten gelben Schwefels / und des unverfälschten reinen Zinobers / eines jeden 1. Pfund / vermische es untereinander / und lasse es in einem eisernen Geschirr / so nicht überzinnet ist / über einem Kohl-Feuerlein miteinander zerschmeltzen / rühre es wohl untereinander / nimm dann ein paar eiserne oder meßinge Formen oder Mödel / so groß du die Corallen haben willst / nachdeme du sie zuvor wohl geschmieret / giesse besagte Mixtur darein / lasse dieselbige / sobalden du sie wiederum heraus genommen / recht trocken werden / und formire sie nach deinem Gefallen / nachmals nimm des Pulvers von Tripoli, welches die Goldschmiede gebrauchen / ihre Arbeit auszubutzen / und reibe die Corallen in einem Leder darmit / so werden sie schön helle werden.

Perlein / so verdorben sind / wieder schön weiß zu machen.

Nimm distillirten Wein-Eßig 2. Loth / Scheidwasser anderthalb Loth / vermische es zusammen in ein flach irden Geschirr / lege die Perlein darein / biß sie weiß werden / nimm sie alsdann gleich heraus / dann so du sie zu lange liegen lässest / so werden sie zerfressen / lasse sie alsdann an der Sonnen trocknen.

Perlein mit Milch wieder zu waschen.

Nimm die jenigen Perlein / so du waschen willst / schnüre sie an einen seidenen Faden / jedoch ziemlich weitläufftig / lege sie in eine gute Milch / lasse sie also zusammen in einem geglasten Häfelein sieden / alsdann schabe auch von der besten Venedischen Seiffen darein / und wasche sie / so warm du die Hand darinnen erleiden kanst / wohl aus / darnach fleyhe sie aus kaltem Wasser sauber aus / daß die Löcher nicht verstopfft werden / nach diesem reibe sie mit einem zarten leinen Tüchlein ab / so werden sie schön gläntzend werden / man muß es aber ja nicht eher von dem seidenen Faden abnehmen / biß daß sie gantz trocken worden / damit sich die Löcher nicht verstopffen mögen / dann sonsten könte man solchen hernach schwerlich mehr helffen. Probatum est.

Die Perlein trocken zu reinigen.

Nimm erstlich die Perlein / und schnüre sie ziemlich weitläufftig an einen Drath / lege sie alsdann auf einen höltzernen Teller / oder sonsten glatt- und rein-abgehobeltes Bretlein / darnach nimm schön reines Alabaster-Mehl / oder subtil-pulverisirter und durchgesiebter Perlen-Mutter soviel als genug / und reibe mit einem saubern harten Bürstlein die an den silbernen Drath gefaßte Perlein darmit / biß sie schön gläntzend werden / so verstopffen sich durch das Reiben die Löcher nicht / nach diesem kan man sie von dem Drath wieder sauber herab nehmen / und nach Belieben trocken verwahren.

Die rothen angelauffenen Corallen wieder schön zu putzen und hell-gläntzend zu machen.

Man nimmt des feinesten Trippels / und reibet solchen auf einem guten saubern Reib-Stein mit reinem Baum-Oel auf das zarteste ab / thut es alsdann in ein reines Mahler-Geschirrlein / mit solchem reibt man nun die Corallen so lange / biß sie wiederum schön gläntzend werden / butzt und reibt sie dann wieder sauber ab. Ferner reibet man auch einen andern Tiegel voll auf einem saubern Reibstein mit frischem Brunnenwasser ebenfalls auf das zarteste und subtileste ab / lässet sie auch gelinde trocknen / und verwahret sie / daß kein Staub oder Unreinigkeit darzu kommen möge. Von solchem Puluer nun thut man auf ein zartes Lederlein streuen / steckt dann eine jede Corallen besonders an ein gespitztes Höltzlein / und poliret sie also lang / biß sie recht schön gläntzend worden sind / dann trocknet man den Staub mit einem gelinden Tüchlein von den Corallen sauber ab / so werden sie recht schön und gläntzend sehen. Probatum est.

Die erbleichten rothen Corallen wiederum zu ihrer schönen verlohrnen Röthe zu bringen.

Es begibt sich gar offt / daß die rothen Corallen ihre schöne Röthe bey einem ungesunden Menschen / welcher sie an den Hals getragen / verlohren / so muß man sie nur an einen Drath schnüren / welcher so dicke seyn muß / als die Löcher durchgehen / alsdann hänge sie in ein heimlich Gemach / und lasse sie eine Zeitlang darinnen hangen; darmit du aber wissen mögest / ob sie ihre verlohrne Farbe wieder bekommen / so ziehe sie zu Zeiten heraus / und besiehe sie / wann sie dann nun solche ihre verlohrne Röthe wieder bekommen / so wasche sie mit saubern Wasser wohl ab / und poliere sie mit dem abgeriebenen Trippel / wie zuvor gemeldet worden / so solle man sie wieder so schön bekommen / als sie zuvor gewesen sind.

Die Perlein klar und hell zu machen.

Lege die Perlein in das Wasser von Terpentin / so zum erstenmalen heraus getropffet / so werden sie schön hell und klar.

Allerhand Art Pferde / item / anderes Rauch- und Pelßwerck künstlich zu färben.

Einem weissen Pferd schöne Kohl-schwarze Flecken zu machen.

Nimm Silberglett 3. Loth / lebendigen Kalch 6. Loth / vermische dieses klein-gestossen untereinander / thue es in einen Topff / giesse eine scharffe Laugen darüber / und koche es / so bekommt es oben eine

feiste

feiste Haut/ die nimm ab/ und bestreiche das Pferd darmit/ an welcher Stelle du solches wilt schwartz haben/ so wirds von Stund an schwartz; Diese Curiosität aber gehöret für vornehme Liebhaber/ denen Pferd-Dieben zum Behelff ist es nicht geschrieben.

Rothe Haar schwartz zu färben.

Gehet fast eben zu/ wie oben erwehnt/ ausser daß man Kalch und Silberglett gleichviel nimmt/ und solches an statt der Laugen im Wasser kochet/ und mit deme/ was oben schwimmet/ das Pferd salbet/ auch von sich selber trocknen lässet/ so wird dasjenige/ was man des Abends gesalbet/ des Morgens früh schön schwartz seyn.

Ein Pferd geäpffelt zu machen.

Nimm im Frühling die grossen Knospen von jungen Eichen/ giebe es einem Pferd drey- oder viermalen unter das Futter/ (von jungen Ellern ist es gleichviel) so werden sie geäpffelt/ und bleibet ein gantzes Jahr.

Weisse Flecken auf schwartze Pferde zu machen.

Nimm Auripigmenti 4. Loth/ ungelöschten Kalch 8. Loth/ mache es mit Menschen Harn an/ zu einer Salben/ alsdann brauche es/ und laß 24. Stunden darauf liegen/ wasche es dann mit Wasser ab.

Ein schönes Secretum, oder Geheimnis/ die Pferde zu färben.

Nimm Calcis vivæ 16. Loth oder Löffel/ rothen Weinstein 8. Loth oder Löffel/ schöner Goldglett 2. Löffel/ Silberglett 4. Löffel/ vermische alles wohl untereinander/ giesse der stärckesten Holtz-Laugen/ als du bekommen kanst/ darauf/ rühre es wohl untereinander/ darmit wasche oder netze dem Pferd die Haar darmit/ so werden sie das erstemal roth/ das andermal braun/ das drittemal schwartz.

Wie man ein Pferd auf Türckisch färben solle.

Erstlichen solle man nehmen Alaun/ denselben mit Wasser kochen/ und die Mähne und Schweiffe mit auswaschen/ darnach solle man nehmen der braunen Bräsilgen 2. Loth/ Gummi 4. Loth/ Galläpffel 6. Loth/ eine gute Handvoll grüner Welscher Nuß-Schelffen/ dieses alles mit 2. Stübgen Wasser/ zwey Stunden lang gar wohl kochen lassen/ woferne es aber einkochet/ so geuß ein wenig Wasser darauf/ daß ohngefehr ein Stübgen darauf bleibe/ darnach solle man nehmen 3. Pfund Türckische Farbe/ und das gekochte Bräsilien-Wasser darauf giessen/ in einen Kessel gethan/ und gar gewürcket/ daß es wie ein Teig wird/ das Roß darmit gefärbet und wohl hinein gerieben/ das ist desto besser/ und darnach die Mähnen und Schweiffe mit Tüchern gar wohl verbunden.

Einem Pferd braune Flecken zu machen.

Nimm Silberglett und ungelöschten Kalch/ eines so viel als des andern/

doch daß des Kalchs ein wenig mehrers. Wann man es liecht-braun haben will / so nimmt man scharffe Laugen / und macht es darmit an / und streichet das Pferd / da man die braunen Flecken haben will / darmit an / läſſet es trocken werden / so iſt es gerecht. Probatum.

Eine Farbe zu machen / darmit man ein Pferd oder Hund / welche weiß oder gelb ſeyn ſollen / als einen Tiger färben kan.

Nimm Silberglett 4. Loth / ungelöſchten Kalch 8. Loth / daran gieſſe eine Maas Seiffenſieder-Laugen / koche es eine Stunde lang / ſo kocht ſich die Lauge ein / gieſſe noch etwas darzu / und laſſe es laulicht werden / bemahle darmit einen Hund oder Pferd / laſſe es trocken werden / kehre es ab / ſo ſeynd die Flecken Caſtanien-Farb / willſt du ſie bräuner haben / ſo bemahle dieſelben noch einmahlen.

Weiſſes Rauchwerck mit ſchwartzen Maaſen zu machen / gleich den Leoparden oder Panterthieren.

Nimm Silber-Schaum 2. Loth / ungelöſchten Kalch 4. Loth / Waſſer 3. Maas / thue es miteinander über das Feuer / biß es warm worden / darnach nimm es hinweg / ſprenge hin und wieder auf die Felle mit einem Penſel / laſſe es trocken werden an der Sonnen / darnach klopffe ſie wohl mit kleinen Steckelein / und wann ſie nicht ſchön gefärbet / ſo ſtreiche die Maaſen noch einmalen an / wie zuvor / ſo werden ſie ſehr ſchön / und bleibet die Farbe zerſtöret allezeit / und werden die Felle wohlriechend.

Stein- und Baum-Marder zu färben.

Nimm Röthe aus der Apothecken / brenne es wohl / nimm halb ſo viel Pferds-Aepffel / ſtoſſe es durcheinander / und ſetze es auf die Marder-Kehlen / wie du weiſt / und wiſche es wieder rein heraus.

Marder ſchwartz zu färben.

Nimm Schuſter-Schwärtz und Lythargyrium Argenti, miſche es untereinander / laſſe es ſieden / biß es dick wird / trage es auf mit einer Bürſten einmalen oder zwey / die Haare müſſen aber wohl getödtet ſeyn.

Eine ſchöne Farbe auf Kirſchen.

Nimm der beſten Galläpffel 8. Loth / Kupffer-Waſſer 8. Loth / Galitzenſtein 4. Loth / daſſelbige geſtoſſen / und halb eingeſotten / und gleich aufgetragen / aber bald / es muß aber vorhero wohl getödtet ſeyn.

Eine ſchöne Farbe zu den Thieren.

Nimm ein Pfund Kalch / ein Viertels-Pfund Silberglett / Aſchen ein Pfund / Alaun 1. Loth / Kupfferwaſſer 10. Loth / ein wenig Gummi / Schleuff ohngefähr ein Löffel-voll / mache es alles untereinander mit Nacht-Waſſer / und trage es auf.

Gute

Gute Otter-Farbe.

Nimm Alaun / Galläpffel / Galitzenstein / Kupfferwasser / Weinstein / Hammerschlag / Schleiff / Spangrün / stosse und vermische alles untereinander / darnach nimm kalt Wasser / nicht zuviel noch zu wenig / bey einer Maas-Kannen voll / und nimm Erlen-Rinden / stosse sie klein / und lege sie in das faule Wasser / lasse sie 4. Tage liegen / darnach nimm es alles zusammen in einen glasurten Topff / und siede es eine Stunde / und lasse es nicht überlauffen / darnach lasse es erkalten / und lege den Otter darein / wasche ihn aus fliessendem Wasser / und lasse ihn trocken werden.

Wann die Furrer am Ofen verbrennen.

Nimm Brandwein oder Eßig / streiche es darauf / und recke es auseinander / und trockne es in der Lufft.

Mercke auch darbey / daß du keine wilde Waare in eine warme Stuben hängest.

Daß der Wurm dem Rauchwerck nicht schade.

Lege Hopffen zwischen das Futter / oder Valerianam in May gegraben / kommt kein Wurm hinein.

NB. Die Fuchs-Bälge sind im Sommer nicht allein nur untüchtig / sondern auch schädlich / dann die Füchse haben gemeiniglich im Sommer ihre Sucht / daß ihnen die Haar ausfallen / derowegen die Bälge von den Füchsen / die im Sommer gefangen werden / zum höchsten zu meiden seynd.

Item / die Felle von Thieren abgezogen / so in kalten Ländern wohnen / werden für besser gehalten / die Kleider darmit zu füttern / als die / welche von solchen Thieren herkommen / so in warmen Ländern wohnen / dann die vorigen haben eine harte und gerumpffte Haut / aus welcher nicht leicht die Haare ausfallen. Es haben auch alle Felle / so im Sommer / oder auch sonsten / wann der Sudwind von Mittag gehet / abgezogen / und die Kleider im Winter darmit gefüttert worden / ausfallende Haare / pflegen auch eher zu faulen / und werden von den Motten gefressen.

Eine sonderbare Kunst / das Wax zu färben und zu bereiten; auch wie man das feineste Siegel-Lack oder Spanisch-Wax machen könne.

Wie man eigentlich das Wax zu den Wax-Früchten recht färben solle.

Zu denen Citronen / nimmt man Curcuma, so viel als nöthig ist / darunter.

NB. Wann man zwey oder drey Pfund Wax in einem schönen weis-

sen Schüsselein / über einem linden Feuer / allgemach zergehen lässet / so bekommet man ein überaus schönes gelbes Wax.

Zu Pomerantzen-Früchten thut man unter das zerlassene gelbe Wax ein wenig schöner rother Mennig / bis es an der Farbe gefällig wird / hernach thut man ein wenig Grünspan in das gelbe Wax / so wird es darvon schön liecht-grün / wann man aber dessen mehr darunter vermenget / so wird es auch noch grüner. Etliche thun auch ein wenig Terpentin mit darunter.

Insgemein aber vermischet man die Farben unter das Wax zu denen Wax-Früchten also:

1. Zu Weintrauben Muscateller / weiß Wax und ein wenig Grünspan / bis daß man siehet / daß es seine rechte Farbe bekommet.
2. Zu den Traminern / Alkanna.
3. Zu den Grünen / Grünspan.
4. Zu den schwartzen / Kien-Ruß.
5. Zu Citronen / Bley-gelb.
6. Zu Citronat / gerieben Operment.
7. Zu Pomerantzen / Rausch-gelb oder Türckische Mennig.
8. Zu Zwetschgen / Indig und Lack.
9. Zu Aepffel und Birn / Bley-gelb und destillirten Grünspan.
10. Zu Welschen-Nüssen / gelb Wax und satt Ogger.
11. Zu Maulbeeren / mehr Indig als Lack.
12. Zu Marillen / Rausch-gelb.
13. Zu Haselnüssen satt Ogger und Bley-gelb.
14. Zu Pfersing / Bley-gelb und Bleyweiß.
15. Zu Mandeln / Bleyweiß und Amalekit.
16. Zu Castanien / Braun-roth und ein wenig Umbra.
17. Zu Kirschen / weiß Wax und zerlassen Hausenblasen darein / Tarnisol mit einem Pensel angestrichen.
18. Zu Spargen / weiß Wax und Grünspan.
19. Zu Erbsen / distillirten Grünspan.
20. Zu Artischocken / Operment / distillirten Grünspan und auch ein wenig Schwärtz.
21. Zu Johannis-Träublein / weiß Wax in Hausenblasen getunckt / darnach mahlet man sie / und tuncket es noch einmahl ein / daß es ein Häutlein bekomme.

Wie man das Wax auf das schöneste bleichen und weiß machen könne.

Erstlichen nimmt man des auf das schöneste gereinigten gelben Waxes so viel als man selbsten bereiten will / und lässet solches in einem reinem Geschirr / ab gar gelindem Kohl-Feuerlein zerschmeltzen / und schöpffet dann solches

ches mit einem grossen saubern und reinen Löffel nach und nach heraus/ und giesset es allezeit über eine grosse runde höltzerne Waltzen/ die in einem Zuber voll Wasser stehet/ und umgedrehet werden muß.

2. Im Fall man aber etwan mit solchem Ausschöpffen zu lang umgienge/ daß inzwischen sich etwas von dem Wax verzehren möchte/ kan man es auf folgende Art viel behender verrichten/ wann man das zerlassene Wax durch ein reines Becken/ darinnen beyläufftig 8. oder 10. kleine Löchlein seynd/ über die Waltze lauffen lässet/ damit sich das Wax in kleine dünne Schelfflein oder Häutlein zertheilen möge. Welche man dann zusammen sammlen/ dieselbige auf ein nasses Tuch legen/ und solches dann auf einer geflochtenen Hürde oder Tafel an die Sonne stellen/ mit schönem frischen Wasser zum öfftern begiessen/ und so lange darmit anhalten solle/ biß daß das Wax weiß genug wird.

3. Wann man nun siehet/ daß das Wax schön weiß und genugsam gebleichet/ so muß man solches zusammen in Kuchen oder Scheiblein/ in selbstbeliebiger Grösse/zerschmeltzen/und dann auf das beste verwahren/verkauffen oder zu seinen Nutzen anwenden.

Auf eine andere Art das Wax auf das schöneste zu bleichen.

1. Lässet man das Wax in einem reinen Geschirr gelind zerschmeltzen/ durch ein sauberes Beutel-Tuch seyhen/ und dardurch von allem Unrath oder Unreinigkeit auf das beste reinigen.

2. Dieses also durchgeseyhene und gereinigte Wax lässet man in einem wohlausgesäuberten kupffernen Kessel über einem gelinden Kohl-Feuerlein zerschmeltzen/ setzet dann neben den Kessel zwey Züberlein angefüllet mit frischem Wasser/ thut in jedes solches Züberlein ein rundes höltzernes Scheiblein wie einen Teller/ ohngefehr halben Fingers dick/ oben in der Mitten mit einer Handhebe/ darmit man den Teller/oder die Scheibe/ in das Wax tuncken/ und wieder ausheben könne.

Noch auf eine andere Art kan man solches in das Werck richten. Wann man irdene Häfen/ die unten gantz rund wie eine Kugel sind/ machen und auf das beste verglasuren lässet/ welche man dann in das zerlassene Wax runcken/ und in das kalte Wasser stossen solle.

3. Wann dann nun das Wax geschmoltzen/ so nimmt man bey der Handhebe die Scheibe aus dem Wasser/ tunckt sie mit der untern Fläche in das Wax/ so hänget sich solches auf das dünneste an/ und löset es hernach mit einem Messer ab/ welches man dann so lange wiederholen muß/ bis alles das Wax aus dem Kessel ausgehoben worden.

4. Diese nun abgelöste Wax-Scheiben leget man auf reine Hürte/ oder sauber glatt gehobelte Bretter/stellet es an die Sonne/ und zwar solcher

Gestalt/

Gestalt/ daß es immerzu beschienen wird/ begiesset es stetig mit Wasser/ und bleichet sie/ bis es weiß genug.

Diese Wax-Bleichung kan am besten im Julio oder Heu-Monat/ nemlich in den Hunds-Tägen/ wann die Sonne am heissesten scheinet/ geschehen/ welches Wax man dann zum öfftern mit frischen reinen Wasser netzen muß/ gleichwie man sonsten das Leinen-Tuch zu bleichen pfleget.

NB. Bey dieser Wax-Bleichung ist am allerförderstem darauf zu sehen/ daß bey windigem Wetter kein Staub/ Sand/ Stoppel/ Aschen oder andere Unreinigkeit auf das Wax komme/ kan man demnach solches mit nassen Tüchern bedecken/ und unter demselbigen gleichmässig bleichen/ und vor aller Unreinigkeit verwahren.

Auf unterschiedliche Art gut Siegel-Lack/ oder Spanisches Wax zu machen.

Nimm Gummi-Lack 6. Loth/ Terpentin/ Colophonii/ jedes 2. Loth/ der feinesten Mennig/ unverfälschten Kram-Zinnobers/ eines jeden 2. Quint/ darmit verfahre/ wie du hernach vernehmen wirst.

Auf eine andere Art gut und schönes rothes Spanisches Wax oder Siegel-Lack zu machen.

Nimm des feinesten Gummi-Lackes ein Pfund/ Venedischen Terpentin/ des reinesten Colophonii/ eines jeden ein halb Pfund/ schönen Kram-Zinnober/ Türckischer Mennig/ eines jeden ein viertel Pfund/ den Gummi-Lack und Colophonium lasset pulverisirt untereinander vermischt in einem reinen Tiegel oder Geschirr ob einer sanfften Glut zergehen/ darauf thut man den Terpentin darein/ und endlichen fein allgemählig den Zinnober und Mennig auf das kleineste gerieben untereinander vermischt/ und eine gute Weile umgerühret/ alsdann können die selbst beliebige Stengel daraus gemacht werden.

Noch auf eine andere Art gut und schön-rothes Siegel-Lack zu machen.

Man nimmt des feinesten Gummi-Lacca ein Pfund/ Colophonii ein viertel Pfund/ zerstösset beydes klein/ thut nach Genügen des schönesten præparirten Zinnobers darzu/ geust des besten hoch-rectificirten Spiritus Vini darauf/ so solviret sich zum Theil der Gummi-Lacc/ setze es dann über ein mässiges Kohl-Feuer/ laß wohl zergehen/ und so es wohl zergangen/ und sich miteinander vereiniget/ so halte ein wenig daran mit einer eisern Spatel über das Liecht/ und zünde darmit den Brandwein an/ rühre es wohl durcheinander/ bis es ausgebrannt/ formire alsdann Stengel daraus/ und bereite es wie du willst. Solle es aber wohlriechend seyn/ so kan man auch/ wann es noch über dem Feuer/ etwas Benzoe/ Bisam und Zibeth nach Belieben darunter vermischen.

Ander rothes Siegel-Lack.

Nimm Gummi-Lack anderthalb Pfund / Terpentin / Colophonii / Mastix / jedes ein halb Pfund / Zinnober / Mennig / jedes ein viertel Pfund / Venedisch Glaß 4. Loth.

Oder: Nimm Mastix / Sandaraca / jedes 4. Loth / Colophonii / Terpentin / jedes ein halb Pfund / Gummi-Lack 1. Pfund / Benzoe 1. Loth / Bisam 4. Gran / Zinnober 4. Loth / schöner Mennig 2. Loth. Vermische alles nach Gebühr untereinander / bereite es wie du weist / und formire / nach der Kunst / Stengel daraus.

Noch auf eine andere Art rothes Siegel-Lack zu machen.

Nimm feinen Mastix ein halb Pfund / Sandaraca 4. Loth / Gummi-Lacca 8. Loth / reinen Schwefel / Terpentin / Colophonii / jedes 4. Loth / Benzoe, Storax calamit. eines jeden 2. Loth / des feinesten Zinnobers 8. Loth / der schönesten Mennig 4. Loth. Darmit verfahre also:

Den Mastix / Sandaraca / Gummi-Lacc / Colophonium / Zinnober / Mennig / Benzoe und Storax reibe auf das zarteste untereinander. Alsdann lasse den Terpentin zu erst zergehen und heiß werden / vermische dann den Schwefel darunter / und trage von besagter geriebener Mixtur nach und nach Spatel-weiß darein / vermische es wohl untereinander. Wann nun alles wohl geflossen / so nimms heraus / und formire Stengel nach Belieben darvon.

Grünes Siegel-Lack.

Nimm Gummi-Lack / Colophonii eines jeden ein halb Pfund / Terpentin vier Loth / Venedischen Borax zwey Quintlein / distillirten Grünspan auf das zarteste pulverisirt sechs oder acht Loth. Darmit verfahre wie du weist.

Gold-gelbes Siegel-Lack.

Nimm weiß Schuster-Pech acht Loth / Sandaraca / Mastix / jedes vier Loth / gelben Agtstein / Weyrauch / jedes zwey Loth / Gummi Gutti ein Loth / schönen gelben Streu-Glantz so viel als dir beliebig ist / dieses alles untereinander klein gerieben / und auf vorhergehende Art Siegel-Lack daraus gemachet.

Schwarzes Siegel-Lack zu machen.

Man nimmt Gummi-Lack zwölff Loth / Terpentin / Colophonii / jedes vier Loth / Sandaraca zwey Loth. (wann man es wohlriechend haben will / thut man darunter Benzoe und Storax nach eigenem Belieben)

Wann nun dieses untereinander wohl zergangen / so vermischet man / wie sonsten an statt des Zinnobers bey dem rothen Siegel-Lack / so viel der besten Kupfferdrucker-Schwärtze darunter / verfähret ferner darmit wie obgemeldt.

NB. Wann man das Siegel-Lack schön glatt machen und poliren will / so muß man es nur auf einem glatten Marmelstein / der ziemlich warm / wälgern und rundiren / vermittelst eines auch gantz glatten harten Holtzes / welches ein Drittheils Elen lang / ein Daumen dick / und drey quer Finger breit ist / ꝛc.

Oder / man lässet in einen Tisch ein viereckicht Loch schneiden / auf denselben eine kupfferne Platten nageln / unter welche man eine Kohl-Pfannen stellen und nach Belieben warm erhalten / und also auf das beste poliren kan.

E N D E.

Regi-

Register derer vornehmsten Sachen/ welche in dem andern Theil dieses Curiosen Künstlers enthalten sind.

A.

Alle Natur und Eigenschaft. 535
Abnehmung / Pflücken und Bewahrung des Obsts und Früchte. 188
Abwisch-Wasser/ so fürtrefflich. 404
Acker und Feldbau. 1
dessen dienende Reguln. 2
wie er bestellt werden solle. 21
rothleimigt mit Sand vermengt. 13
Ad Gonorrhœam singulare. 377
Aecker/ derselben Art und Eigenschafften. 8
so mit Doon und Letten vermengt. 10
so gelb-sandicht. 15
so weiß-sandigt. 15
von braunen Sand. 14
so niedrig. 16
so von groben weissen Sand/ und mit vielen kleinen Steinlein. 13
welche oben gute fruchtbare Erden/ unten aber todten Sand haben. 12
so schwartze mit Sand vermengt. 11
so schwartz und leimigt. 9
Aepffel- Birn- und Pfirsing-Bäume/ daß sie schöne rothe Früchte bringen. 180
Aepffel und Birnen auf einem Zweig zu zeugen. 181
Aepffel/ daß sie nicht verfaulen. 185
Aepffel-Pfirsing zu zeugen. 184
Aepffel und Birn von Wax auf das schönste zu machen. 782
Affen zu fangen. 529
furchtsam zu machen. ibid.
Ahorn-Baums Beschreibung. 572
Alant-Wein gut zu machen. 253. 254
Albricosen-Wasser zu machen. 435
Allerhand Arten Pferd und Futter zu färben. 794. 795. seqq.
Allerhand schöne Farben / wormit man zierlich auf Baumwollen- oder leinen Gezeug drucket. 468
Allerhand wohl-riechende Kräuter-Wasser mit Vortheil zu distilliren. 428
Allerhand köstliche Rauchwercke. 440
Allerley Oele zu erhalten/ daß sie nicht garstig oder übel-riechend werden. 718
Allerley Thier-Marck/ Fett/ Schmaltz und Unschlitt zu bereiten / daß man es Jahr und Tage gut und kräfftig erhalten kan. ibid.
Alles verlegene gelb-gewordene weisse Dinglich wieder schön weiß zu machen. 766

Alle Tage Spargen zu haben. 220
Allezeit Artischocken zu haben. ibid.
Alkermes-Tinctur. 339
Alte abgetragene und befleckte / auch gefärbte Zeug oder Band schwartz zu färben. 763
Alte gefärbte Zeug und Bänder zu confiren und wieder zurecht zu bringen. 764
Alt-verlegenen und gantz entfärbten Sammet gantz wieder zu erneuren und zu erfrischen. 760
Alte Schäden an Beinen. 381
Alte und offene Schäden. 379
Amarellen- Weichsel- und Kirsch-Bäume. 173
Amber-Essenz sehr fürtrefflich. 339. & 418
Ambra-Pulver sehr wohlriechend. 442
Ameisen-Geist oder Aqua magnanimitatis, sehr köstlich zu machen. 429
Angelauffene veraltete guldene Spitzen und Galonen wieder fein und sauber zu machen. 761
Apffel-Baum dessen Art. 173
daß er zugleich Aepffel und Rosen trage. 182
daß er die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen lasse. 180
daß er süsse Früchte bringe. 185
Approbirtes Stuck guten Wein bey der Presse zu machen. 248
Aqua benedicta Rulandi. 385
Aqua Cosmetica, so ein zart Angesicht machet. 422
Aqua Sophorum, so in Bayerland sehr berühmt. 395
Aqua Vitæ zur Brust. 438
Aqua Vitæ wider die Pest. 267
wider die Colic, Darm-Gicht und kalten Magen. ibid.
Aqua Vitæ Rubea. 268
sehr liebliches. 269
des Fürstens zu S. 400
so den schwangern Weibern gut. ibid.
Arcanum mirificum contra Podagram. 389
Aromatisirter Rosen-Spiritus. 428
Artischocken wohlriechend zu zeugen. 222
mit völligen Früchten zu zeugen. 221
Art und Weis / die Schuhe auf allerley Arten zu färben. 767
Ascalonische Knoblauch zu zeugen. 222
Aschenfarb auf Leinen. 694
Aschenfarb auf 22. Pfund Wüllen und Leinen. 698
auf 11. Pfund Wollen. 699
auf 10. Pfund wüllen Garn. ibid.
dunckel auf 33. Pfund zu Wüllen und Seiden. 699
dunckel auf Leinen. 694
auf 20. Ell Tuch. 680
Aschen zu machen / so gut als Weid-Aschen. 741
Aschenfarbe Schuhe. 768
Aspen-Baums Art. 553
Astronomische Stunden jederzeit bey Sonnenschein aus der Hand zu erlernen. 297. 298
Attich-Baums Beschreibung. 560
Attichbeer-Blau. 444
Augen-Braunen schwartz zu machen. 334
Augen-Wasser / so sehr gut. 411. 429
Augspurger Wein zu machen. 258

Aurora-farbe Schuhe. 767
Aus blauen Scheer-Haaren/ die aus Weyd gefärbet seyn/ wieder schön blau zu färben. 677

B.

Bad/ so sehr köstlich/ für alle Lähmung der Glieder. 319
Bär/ wie er lustig zu fangen. 525
mit Hönig zu fangen. 526
lebendig in dem Kasten zu fangen. ibid.
Balsamus Hypericonis, oder Lähme-Oel. 390
Balsamus alius, & ejusdem Efficacia artificialis & miraculosa in Vulneribus &c. 378
Balsam für allerley Gifft und Zauberey. 388
Balsam zum Gedächtnus. 316
zum Haupt für den Schlag. 316
so den Schlaff bringet. ibid.
für den Schwindel. 317
für den Schlag/ Schwindel und Hauptwehe. ibid.
zu frischen Wunden/ Krampff/ Zittern/ lahmen Gliedern/ Haasen-Scharten/ allen Stichen/ Brand/ kalten Schäden/ Zahnwehe ꝛc. 377
Bänder zu confiren. 764
von Seiden/ so abgetragen/ wieder zu verneuen. 763
Barben Natur. 535
Baum/ daß er nicht schadhafft werde. 178
so er wurmstichig/ zu helffen. 179
Baum-Oel gemeines/ zu waschen und zu reinigen. 757
Baums Höhe recht abzumessen. 578
Baum/ eines jeden Eigenschafft und Gebrauch. 555
Baum- und Stein-Marder zu färben. 796
Baum/ so gefällt/ in der Mitten zu erkennen/ ob er durch und durch tüchtig. 309
Bäume/ daß sie von Vögeln befreyet bleiben. 178
daß sie geschwind wachsen. ibid.
daß sie die Frucht nicht abfallen lassen. 179
Bäume im Wald/ welche zu den Bau-Holtz zu erwählen. 305
Bau aufzuführen/ der durch die Winter-Sonne sehr erwärmet werde. 289
Baumeisterey oder Bau-Kunst-Regeln. 278. biß 284
Bau zu machen/ daß man in einer Stuben eines Ofens entbehren kan. 286
Bau-Holtz zu fällen unterschiedliche Meynungen. 304
Beltz-Werck auf das beste zu erhalten/ und vor Schaden zu verwahren. 771
Bereitung der gantzen Schläge von Papier. 630
Bereitung schwartzer Stopinen. 622
Beschreibung eines herzlichen und köstlichen Gulden-Wassers/ wie solches An. 1690. an einem gewissen Fürsten-Hof gemachet worden. 397
Beschreibung des Herrn Kenelmi Digbij Sympathetischen Pulvers. 370. biß 372
Bewährte Haupt-Marsellen wider die fallende Sucht. 328

Bewährte Gifft Zeltlein. 348
Kunst/ Wunden zu heilen. 368
Kunst für die Fisteln/sie seyen so böß als sie wollen. ibid.
Schwind-Salbe. 373
Salbe für allerley Lähmung der Glieder. 358
Brust-Tranck für auffsteigende Dämpffe der Brust/ so auch zur Lungen- und Schwindsucht gut ist. 328
Brust-Wasser. 412
Brust-Pulver alten Leuten für die Engbrüstigkeit zu gebrauchen. 354
Lungen- und Brust-Pulver. 336
Bewährtes Mittel für unfruchtbare Bäume. 178
wann jemand im Haupt verruckt ist. 318
Bienen-Garten wie solcher anzustellen. 543
wie solchen zu warten. 546
Salbe. 549
zu schwärmen. ibid.
Bier zu machen/daß es beständig bleibe. 269
daß es nicht verderbe. ibid.
gantz klar u. lieblich zu machen. ibid.
sauer und grob / trincklich zu machen. ibid.
frisch zu machen. ibid.
wohlgeschmack zu machen. ibid.
daß es lieblich zu trincken seye. ibid.
daß es in den Fassen / in Sommer nicht sommerenzig werde. 270
so es sauer werden will. ibid.
sauer Bier wieder süß und wohlgeschmack zu machen. ibid.
so es schal worden ist. ibid.
daß es seinen Geschmack behalte. 272. 273
so es nach den Faß übel schmäcket/ oder sauern will. 271
so es sich in den Geschmack verwandelt. ibid.
von Wermuth zu machen. ibid. 273 274
weisse sehr lieblich und wohlgeschmack zu machen. ibid.
daß es bleibet und nicht sauer wird/ und den Gest hält bis ans Ende. 272
gut zu behalten. ibid.
daß es nicht versaure. ibid.
für die wilde Gühr. ibid.
wie es zu recht zu bringen/wann es sich erkältet. 273
so es von Fahren trübe worden. ib.
so es auf der Breche sauer worden. ibid.
bis auf den letzten Tropffen frisch zu behalten. 273
von Salbey zu machen. ibid. 274
von Roßmarin zu machen. ibid.
von Lavendel zu machen. 275
von Hirschzungen zu machen. ibid.
gut währhafftig Lager-Bier zu machen. ibid.
Bier-Eßig gut zu bereiten. 277
Bircken-Baums Art. 567
Bircken-gelb auf Wüllen und Leinen. 706
Birn-Baum dessen Natur. 173
daß er süsse Früchte bringe in grosser Menge. 180
Birn und Aepffel auf einen Zweig zu zeugen. 181
Birn-Most oder Wein zu machen. 265

Bisam-Kugeln für die Pestilentz. 351
Blanck-Irrig blau. 446
Blattern und Röthe in den Augen vertreiben. 322
Blattern/ Französische und Changre zu heilen. 333
Blödigkeit und Jucken der Augen zu vertreiben. 323
Blaues Augen-Wasser. 410
Blaue Farbe. 698
kalte Farbe. ibid.
wann solche nicht lauter werden wollen. 719
Blau aus Weyd auf 4. Stuck Garn. 697. 664
Blauen Schetter zu färben. 713
Blau Leinen zu färben aus dem Indig. 700. 717
Blaue sonderliche Farbe auf Leinwad. 694
Blau / hell-blau / Violen-blau oder Tauben-blau auf ein Pfund leinen Garn. 698
Blau auf 10. Pf. halb Wüllen. 674
Blau auf Wüllen aus dem Holtz zu färben. 668
Blauer Farbe zu helffen. 667
Blauen Safftgrün/ der sich dem Indig vergleichet/zu machen. ibid.
Blau auf 10. Pf. wüllen Garn. 472. 663
auf 1. Pf. wüllen Garn. 664
auf 2. Pf. wüllen Garn. ibid.
Blau Wüllen aus Indig zu färben. 654. 663
Violet auf 1. Pfund. 664
Blaue Oel-Farb auf Baumwollen zu drucken. 469
Wasser-Farb zum Baumwollen-Drucken. 470
Blaue Mahler-Farbe. 446. 447. 464. 467
Farbe auf Papier zu mahlen. 447
Schuhe. 768. 769
Blau Tournesol. 465
Blümlein von Farben. 792
Blumen zu erhalten und zu trocknen/ daß man sie jederzeit für frische ansehen möge. 238
sowol Winters- als Sommers-Zeit schön zu haben. 236
so man im Frühling und Sommer durch das gantze Jahr haben kan. 225
Blumen und Kräuter / daß sie ihren Sulphur und subtile Geister bey sich behalten. 403
Blumenwerck von Saamen dick und gefüllt zu machen. 234
Blumwerck lange Zeit frisch zu erhalten. 239
füglich über Land und in die Ferne zu schicken. ibid. 240
Blumen von unterschiedlichen Farben zuwege zu bringen. 237
doppelt zu pflantzen. 235
geschmeltzte zu machen. 792
Blut einer Wunden zu stillen. 385
Blut und rothe Ruhr zu curiren. 323
Böcke/ was für Nutzen man von ihnen hat. 146
Bommesin und Leinen zu färben. 650
Bohnen wann und wie sie zu säen. 30
Borten von Gold und Silber / so schmutzig/ zu verneuren. 760. 761
Bosamenten von Gold und Silber so veraltet wieder zur vorigen Schönheit zu bringen. 760
Brand-Salbe über alle massen bewährt. 380

Brandwein gut zu machen. 267. 268
Brasilien- oder Holtz-Farb auf 26. Pfund. 678
Bräsill gut zu sieden. 719
Brat-Spiesse künstlicher Weise gar leichtlich umzutreiben. 293
mit einen von Wasser getriebenen Rad umzuwenden. 292
Braun oder Tamet zu färben. 656
Braun zu schmützen. 772
Braune Haar zu färben. 774
Braun auf Leinen zu klären. 693
zu färben. 693. 706. 707.
Braun auf 2. Pf. Wüllen. 673
auf Wüllen und Leinen auf dreyerley Art. 668. 674
Brechen des Magen zu stillen. 360
Bruch-Pflaster. 345
Brunst-Löschung Balthas. Schnurrens. 289
Brust-Tranck/wann es einem so hart auf der Brust liegt / daß er nicht auswerffen kan. 328
Brust-Salbe. 363
Brust-Zeltlein. 348
Buchbaums Art. 565
Buchsbaums Art Beschreibung. 569
Butter/ rothe zum einnehmen. 364
grüne zum einnehmen. ibid.

C.

CAlmus-Wasser zu machen. 268
CCamillen-Oel schön blau zu distilliren. 432
Capaunen-Wasser so köstlich. 407
Carmesin-roth färben. 657. 658
Carma incarnat. 657
Carmesin recht gut. 658
Carmesin-rothe Schuhe. 767
Carmesin-rothe Oelfarb auf Baum-Wolle oder Leinen Gezeug. 469
Carmesin Mahler-Farb. 468
Carmesin auf 2. Loth wüllen Garn. 682
Carmesin-Lavandé. 658
Carmesin-roth von Fernabock. 654
Cattun-Arbeiten. 785
Chyrurgi cujusdam bewährtes Recept. die Franzosen zu curiren. 386
Circkels Gebrauch in der Artillerie-Kunst. 586
Citronen-Confect von grossen Tugenden. 356
Citronen-gelb zu färben. 655
Citronen-grün zu färben auf 20. Pf. wüllen Garn. 675
Citronen-gelbe Oel-Farb zum drucken. 469
Citronen-Wasser köstlich zu machen. 436
Citronen-gelbe Schuhe. 768
Citronen-gelbe Blumen zu färben. 781
Citronen von Wax zu giessen. 798
Claret im hitzigen Podagra. 376
Claret überaus köstlich zu machen. 434
Corallen-Tinctur. 432
Corallen zu machen. 793
Corallen / so roth und angelauffen/ wieder schön zu butzen und hellgläntzend zu machen. 794
Corallen/ die an der Farbe erbleichet/ wieder zu ihrer schönen verlohrnen Röthe zu bringen. ibid.
Curioses Kunst-Stuck eines jeden Baums Höhe sonder einiges Geometrisch. Instrument abzumessen. 578
Cura Cancri Mammæ in muliere. 380
Cypressenbaums-Art. 570

D.

Dachs/ wie er künstlich zu fangen. 526
Damasken-Pulver zu Kleider-Säcklein. 755
Distanz in Schiessen recht abzumessen. 593
Doppelhacken zu probiren. 595
Doppelt Kugel zu machen. 643
Dunckel-braun auf 22. Pf. 673
Dunckel-grün. 675. 707
Dunckel-blaue Schuhe. 768

E.

Eschen-Baums-Art. 564
Einerndte / wann es geschehen solle. 38
Einsammlung des Obstes und der Früchte. 187
Eiß im Sommer zu machen. 436
Elixir für alle Kranckheiten. 414
Endich zu machen. 445
Endich wie solchen die Mahler brauchen. ibid.
Englische Kachel-Reiber. 440
Englisches Müntz-Wasser. 439
Erbsen wie und wann sie auszusäen. 29
wann solche einzuerndten. 41
Erdbeer-Wasser zu machen. 435
Erde/ von Saltz/ ungelöschten Kalch/ Aschen und Pferd-Urin zu bereitet / ob es den Gewächsen nicht mehr schadet als nutzet. 225
Erde zu Roßmarin-Zweigen zu bereiten. 233
Erde Frucht-bringend zu bereiten. 223
Erde sonderbare zu Blumen und Kräutern. 223
Erinnerung wegen der Granaten. 608
Erkranckten Bäumen zu helffen. 178
Erkranckten Quitten-Bäumen wieder zu helffen. 183
Erlen-Baums Beschreibung. 565
Ernst-Feuerwerck-Kunst. 618
Eseln/ derselbigen Eigenschafft. 118
Esel/ wie von selbigen eine gute Art zu bringen. 119
Essenz zu einen Claret. 434
Eschen- oder Asch-Holtzes Art. 554
Essig zum Schwitz-Trängklein. 338
so verdorben / wieder gut zu machen. 277
Essig in der Eyl sehr sauer zu machen. 275
Essig/ scharffen aus Most zu machen. 275
Essig rothen zu machen. ibid.
Experiment, so einer ein Glied erfröret hat. 325
Experimentum zu allen fliessenden oder fressenden Schäden der Schenckeln. 379
Eyß-Vogel wie er zu fangen. 540

F.

Falb-gelbe Schuhe. 768
Falconirer wie sie streitbare Habichte und andere Vögel zeugen können. 160
Falle / die Vögel in Korn-Aeckern oder Baum-Gärten zu fangen. 505
Farbe / so bey der Färberey verdorben / wieder zurechte zu bringen. 721

Farbe / wie solche nach Färber-Kunst in richtige Probe zu setzen. 717
Farben von allerley Holtz zu machen. 577
Farbe / so schön zu Thieren. 796
Farbe zu den Pflaumen / Kirschen und Weintrauben von Wachs zu kochen. 782
Farbe auf Kirschen. 796
Farbe / weisse Pferd oder Hunde als Tyger zu färben. ibid.
Farr-Ochse wie er seyn solle. 113
Fasanen und Hennen zusammen zu lassen. 160
Faul Fleisch zu vertreiben. 365
Feigenbaum dessen Art. 176
Felberbaums Beschreibung. 561
Felder / wie sie alle Jahr ihre Namen verändern. 16
Felle in den Augen vertreiben. 322
Felle in den Augen der Pferde vertreiben. 105
Felle braun zu färben oder zu schmitzen. 772
gelb zu schmitzen. ibid.
grün zu schmitzen. ibid.
roth zu schmitzen. ibid.
Fenster aus Pergament zu machen. 762
schön von Tuch zu machen. ibid.
Feuer auswerffender Pilgrams- oder Wallfahrts-Stabe. 638
Feuers-Brunst zu löschen. 289
Feuer bey wenigen eine grosse Menge Speise zu kochen. 287
Feuer für Wind und Sonnenschein zu beschirmen. 287
Feuer im Rauchfang zu löschen. 289
Feuer-Putzen. 620
Feuer-Räder auf dem Lande. 640
Feuer-Roth gar schön auf Wüllen zu färben. 677. 683
Feuer-Schild oder Rund-Tartsche. 636
Feuer-Ballen zu machen. 614
Feuer-Schwerdter zu machen. 635
Feuer-Tuffacken zu machen. 636
Fichten-Baums Art. 552
Fieber-Pülverlein. 340
Filamor-Farbe auf 24. Pfund Wolle. 670
Finnen im Angesicht zu vertreiben. 333
Fischerey Erinnerung und Fisch-Teiche Beschreibung. 530. 532
Fischen und Fisch-Teichen Nutz und Einkommen. 534
Fisch-Arren zu tödten. 540
Fische aus der Tieffe zu bringen. 536
Fische / allerley / was für Art es wolle / in Behältern und Kästen frischer / als sie zuvor gewesen / zu machen. 535
Fische / daß sie einem nachfolgen. 538
Fische / daß sie über 10. Aeckerlang in die Reusen kommen. 536
Fische / gar viel in Reusen zu fangen. ibid. & seq.
Fische in grosser Menge in den Teichen zusammen zu bringen. 536
Fische mit den Händen zu fangen. 538
Flachs / wie er einzubringen. 43
wie er zu rösten. ibid.
so grau oder grün / gar schön weiß zu machen. 721
Flecken aus leinen Tüchern zu bringen. 733
von Oel und Obst aus den Kleidern zu bringen. 744. 745
Florentiner-Lack zu machen. 461

Franchi-

Franchipain-Wasser zu machen. 435
Franckfurter Schlaff-Salbe. 364
Frantzösische Art gute Käse zu machen. 149
Seiffen zu machen. 741
Frau Gräfin Fuggerin Grieß-Wasser. 410
Frauenzimmers wolriechendes Wasser. 418
Schminck-Seiffe. 739
Freiß-Morsellen. 329
Pulver. ibid. & 340
Früchte gefrierend zu machen. 436
über höltzerne Formen zu machen. 781
Frühzeitige Früchte zu erziehen. 219
Füchse mit einer Arm-Brust zu fangen. 525
in Gruben zu fangen. ibid.
mit List zu fangen. 524
Fuchs-Oel gut zu bereiten. 414
Fürniß zum Oel-Farben drucken. 470
Fürniß schönen weissen zu machen. 472
auf Mahlerey von Wasser-Farben 474
Glantz-Fürniß. 475. 476. 480
Lack-Fürniß. ibid. 481. 482
Stäbe auf Spanische Rohr-Art zu lackiren. ibid.
Indianischen zu machen. 476
Getäfelte Wände/wie auch Schreiner-Arbeit auf das schönste zu überziehen. 477
zu Tafeln und Gemählden. ibid.
Lack-Fürniß zu Schildkroten-Arbeit. 478
Chinesisch erfundener. ibid.
guter Terpentin. ibid.
Wasser-Fürniß auf Mahlereyen und Wasser-Farben zu gebrauchen. 479
Holtz- und Oel-Fürniß zu machen. ibid.
schöner schwartzer zu Schreib-Tischlein und andern Holtzwerck 480
guter Spick-Fürniß. 481. 483
Mastix-Fürniß auf Pergament und Leder. 482. 483
Schildkrotten- und Corallen-Fürniß. 483
geringer Haus-Fürniß auf Perment und Leder zu gebrauchen. 484
Fürstliche Bart-Pomadi zu machen. 747
Fürtreffliche Frauen-Zimmers-Schminck-Seiffe. 739. 747
Fürtreffliches Hertz-stärckendes Zimmet-Wasser. 417. 393
Heil-Oel von sehr grossen Tugenden. 382
Fürtreffliches Wasser / so das Gedächtnuß stärckt. 406
Fürtreffliche wohlriechende Seiffe für hohe Personen. 732
Fuß-Bad für Flüsse des Hauptes. 316
Fütterung und Wartung des Rind-Viehes. 116
Futter/ so es an den Ofen verbrennet. 797

G.

GAlonen von Gold und Silber/ so sehr veraltet/ wieder zu säubern. 761
Gänse/ welche zu erwählen. 153

Gänse was für Nutzen von denselben. 152
wann sie jung / wie mit solchen umzugehen. ibid.
in kurtzer Zeit fett zu machen. 199
Garn / so wüllen / allerley Farbe zu färben / daß man es nicht alaunen darff. 719
Garn wüllenes auf allerley Art zu färben. 471
blau zu färben. 472
gelb zu färben. 471
grün zu färben. 708. 709
Gras-grün zu färben. 472
Leibfarb zu färben. 471
Nägelbraun zu färben. ibid.
Pomerantzenfarb zu färben. ib.
roth zu färben. ibid. 683
Violenbraun zu färben. 472
Silberfarb zu färben. ibid.
Garn / wie man mit Wüllen oder Leinen vor / in / und nach der Farbe handeln solle. 718
Garn schönen Glantz zu geben. 720
Garn oder Tuch wüllen oder leinen gelb zu färben. 712
Garte / wie er auf das schöneste anzurichten. 162
dessen Platz oder Gelegenheit wie es seyn solle. 163
Grund und Erdreich. 163. usque 166
wie er durchstochen und graben werden solle. 266
daß er schön blühe. 167
wie solcher mit einem lebendigen Gehäge umzugeben. 168
wie er zu besäen. 169
Garten-Kräuter / daß sie von den Raupen sicher seyn. 219
daß die Würmer darvon abgetrieben werden. 219
Garten-Gewächse und Pflantze / daß sie grösser werden. ibid.
Rettich / daß er süß werde. 218
Sparges in grosser Menge zu zeugen. 219
Geäder so einem das verruckt ist. 381
Gefeuerten Wein zu machen. 247
Gehör wieder bringen. 337. 338
Geheime und hochgehaltene Würtenberger Wein-Kunst. 788
Gelb Veyl-Wasser köstlich distilliren. 420
Gelb gar schön auf Wüllen färben. 668
Gelb auf 23. Pfund Wolle. 668
Gelb auf 2. Pf. Garn. 670
Gelb Leder färben. 770
Gelbe Butter durch das gantze Jahr überkommen. 147
Gelbe Farbe. 468. 670
Gelbe Wasserfarbe. 470
Gelbes Wachs weiß machen. 782
Gelb färben / es sey Zwirn / Garn oder Tuch / Wüllenes oder Leinens. 712
Gemeinen schlechten Wein dem besten Welschen Wein gleich machen. 789
General Proposition der Mundlöcher der Granaten. 610
Gerste / wie man solche aussäen solle. 28
und einärndten. 41
Geschmeltzter Zeug zum Feuerwerck. 619
Geschwär im Halse heilen. 323
Geschwinde Art / Rosen zu distilliren. 421
Gesponnen Gold so geschmeidig machen /

chen / daß es sich ohne Streiffen nähen lässet. 779
Gesponnen Messing/so gantz schwartz/ wieder hutzen. ibid.
Gesponnen Silber in abgetragenen silbernen Spitzen / Borten / oder Frantzen wiederum schön waschen. 777
Gesponnen Gold in Spitzen / Posamenten / Frantzen und dergleichen/ so angelauffen / wieder schön zurichten. 778
Gesponnen Gold / gestickte angelauffene Sachen/ Posamenten / Frantzen/ Spitzen/ Schnür und dergleichen / wieder auf das schönste ausbutzen. ibid.
Getreyd / daß es nicht brandicht werde. 26
wann und wie ein jedes gut auszusäen. 23
und wie die Korn-Böden seyn sollen. 5
Gewisse und leichte Sonnen-Uhren machen. 300
Gewürtz-Negelein-Latwergen. 375
Geyers-Natur und Eigenschafft. 503
Geyse / daß sie ihre Jungen leichtlich werffen. 145
daß sie viel Milche geben. ibid.
Glieder / so erhitzt / daß man sich des Brandes besorget. 378
Glieder/ so entzündet. ibid.
Glieder/ so erlahmt. 344
Gold-Farbe auf Seiden und Wollen. 668
Goldfarbe auf Wüllen. 676
Goldfarbe aus Presill. 700
Goldfarbe Schuhe. 767
Goldgelb auf 22. Pf. Wüllen. 668
auf 1. Pf. Wollen. ibid.
Goldgelbe Farbe auf Garn und Zöpfe. 773
Goldgelb Garn. 670
Goldgelbes Siegel-Lack. 801
Gold aus gestossen Lasur-Stein zu bringen. 453
Goldgrund zu machen. 480
Granaten allerhand 609
Granaten gläserne. 610
eiserne ibid.
bleyerne. ibid.
Granaten aus der Stein-Carthaune zu werffen oder zu schiessen. 607
Granaten zu laden. 596
mit einem Feuer zu werffen. 605
Granaten-Aepfel viel zuwege zu bringen. 185
mit süssen Kernen. 186
daß sie weisse Kerne überkommen. 185
Granat-Aepffel-Wein. 265
Grasgrün auf 15. Elen Leinen. 710
auf 10. Pfund Wüllen-Garn. 675
Grasgrüne Schuhe. 769
Grau oder grünen Flachs schön weiß zu machen. 721
Grauroth schön zu färben. 652
Grimmen/ ein bewährt Stuck dafür. 326
Balsam. 352
ein Wasser darfür. 409
Grummet/ wann es einzubringen. 81
Grüne Farbe fürtrefflich. 463
Grün auf Leinen. 707. 708
Grün auf Leinen und Wüllen. 709
Grünen/ blauen/ schwartzen und lichtblauen Gewand seine verlohrne Farbe wieder zu geben. 721
Grün Garn schwartz zu färben. 708

Grün leinen Garn beständig zu färben. ibid.
Grün/ Stahlgrün und Sittiggrün zu färben. 675
Grünes Siegel-Lack. 801
Grüne Oel-Farbe zum Catton drucken. 469
Grüne Schuhe. 769
Grünes Wachs zu machen. 752
Grünes Wachs zu Blättern. 784
Grüne Wasser-Farbe zum drucken. 470
Grund der Artillerie. 588
Gründlicher Unterricht von Aussäen. 22
Guldene Borten schön zu verneuern. 760
Guldene oder silberne Posamenten zu ihrer vorigen Schönheit wieder zu bringen. ibid.
Guldene Galonen oder Spitzen wieder sauber zu machen. 761
Guldenes Mastix-Oel für Magen-Wehe und das Reissen. 384
Gulden Salbey-Wasser. 394
Gummi-Capall aufzulösen. 479
Gurcken / daß sie lang und nicht wässericht werden. 222
Gurcken vom Wachs. 783
Gutes Abwisch-Wasser. 424
Gute Composition von Wein. 789
Gute Massa zu schönen Händen. 744
Gute Seiffe von mancherley Stucken. ibid.
Gute Barbier-Seiffen-Kugeln. 737.738
Gute Seiffen zu weissen Händen. 729
Gute Flecken-Seiffen-Kugeln. 733
Gute Seiffen zu sieden. 729
Gute Seiffen-Kugeln. 730.731.744
Guten natürlichen Wein über Jahr zu behalten. 252
Rosinen-Wein. 365
Wund-Tranck. 362

H.

Haar auf dem Haupt/ ohne Benetzung derselben zu waschen. 775
Haar braun zu färben. 774
Haar/ daß sie nicht grau werden. 317
Haar/ daß es nicht wachse. 318
Haare lang zu ziehen. 337
Haar/ daß sie nicht wachsen/ wo man nicht will. ibid.
Haare schwartz zu färben. 774
Haare zu bleichen. 773
Haar/ so roth/ schwartz zu färben. 795
Haar zu frisiren. 775
Haar-Wurm und Milben des Haares zu vertreiben. 318
Haare wachsend zu machen an Menschen und Viehe. 318.333
Haar-Puder/ sehr wohlriechende auf Italiänische Art. 443
auf gemeine Art. 776
Haar-farb zu färben. 653
Haar-farb auf 15. Elen leinen. 705
Haarfarb auf 22. Pfund. 672
Haar-farb/ so dunckel/ auf 22. Pfund. 672
Haasen mit den Händen zu fangen. 529
aus der Saat zu treiben. ibid.
Haber/ wie und wann solcher auszusäen. 28
wie er einzuerndten. 41
Habichts Natur. 501
so er bezaubert / wieder zu helffen. 502

Hagel zu laden. 597
Hagel/ Cartusen und Patronen. 608
Hagel zu werffen. 607
Hagel-Gäns und Taucher zu fangen. 539
Hagen-Butzen-Holtz. 568
Hals/ der wund und fratt ist / zu heilen. 323
Han-Buchen-Holtz. 568
Hand-Granaten / unterschiedener Art. 611. 612
Hand-Pulver zu machen. 352
Hand-Seiffe / sehr gut / auf Italiänische Art. 733
Hand-Wasser / sehr wohlriechendes. 427
Haanen und Hennen / derselben Eigenschafften. 156
Hanff-Korn wie es auszusäen. 32
wie er einzuerndten. 42
Harnen zu machen. 327
Haselnuß/ desselben Art. 176
Haupt-Balsam. 351
Haupt-Hertz- und Hirn-stärckende Muscatenblüh-Latwerge. 375
Haupt-Kranckheit/welche einen Menschen mit Frost ankommet. 314
Haupt-Pulver / oder Schnupff-Toback. 444
Haupt-Strützelein sehr gut. 349
Haupt- und Fluß-Wasser 393
Haupt und Hertz zu stärcken. 338
Haupt- und Magen-Pulver. 358
Haupt-Wasser/ sehr wohlriechendes. 419
Haupt-Wasser / so alle Flüsse des Hauptes verzehret. 315
Haupt-Wehe/ so groß ist/ zu vertreiben. 314
Haus-Endich. 445
Hausen-Blasen / wie man solche zum Leinwad-Färben kochet. 781
Haus-Vatters fleißige Beobachtung / wie er sein gantzes Haus-Wesen oder Land-Leben durch das gantze Jahr / in allen und jeden Monaten/ anstellen solle. 46
Hechtes Natur und Eigenschafft. 534
Heide-Korn / wann und wie es auszusäen. 31
wie es einzuerndten. 42
Hellblaue Oel-Farb zum drucken. 469
Hellgrün Garn färben. 707
Hellgrüne Schuhe. 769. 770
Hellrothe Oel-Farbe zum Drucken. 469
Hell-Violetfarbe Schuhe. 768
Hell-Violetfarb zu färben. ibid.
Hennen und Rephüner / wie solche zusammen zu lassen. 160
Herrlich Hertz-stärckendes Wasser. 412
Herrliches Magen-Wasser. 439
Trisaneth. 340
Herrliches Wasser / für das Aufsteigen der Mutter. 413
Hertzogs zu S. fürtreffliche Hertz-Latwerge. 341
Hertz-Gespann-Salbe 363
Hertz-Pülverlein/so sehr gut. 341. 354
Hertzstärckende Marsellen. 342
Hertz-Säcklein. 359
Hertz-Salbe. 363
Hertz-Stärckung und Kräfftigung aller Glieder. 359
Hertz-Zeltlein/ so sehr kräfftig. 337
Heu/ wie es einzubringen. 81
Heil-Pflaster / so fürtrefflich / und so gut / als das Nürnberger-Pflaster. 386

Himmel-

Himmelblaue Farbe zu probieren. 446.448.449.463
Himmel-Farbe Lasur zu machen. 457
Himmelblaue Schuhe. 769
Hindbeer-Wasser zu machen. 435
Hipprocras Essenz zu machen. 266
fürtrefflicher. 788
Hirn / so schwach / wie solchen zu helffen. 315
Hirsche / wie er auszusäen. 30
wie er einzuerndten. 41
Hirsch-braune Farb auf 33. Pfund. 671
Hirsch / daß er einem bis in das Netz nachfolge. 530
Hirsch-Hertz-Wasser / von grossen Kräfften. 408
Holder-Latwerge gut zu machen. 349
Holder-Wein sehr gut / dem Muscateller-Wein gleich zu machen. 256
Hollunder- Holler- oder Flieder-Baums Art. 558
Holtzung und Holtz-Warte. 549
Holtz fällen / dessen Unterricht darvon. 573
Holtz pflantzen / wie es recht anzufangen. 575
Holtz / daß es im Feuer nicht verbrenne. 284
Holtz-Wercke vor dem Feuer zu beschützen. 287
Holtz zu fällen / so nimmermehr faulet. 304
das nicht schwinden solle. ibid.
welches im Bauen dienlich / oder nicht. 308
Holtz / welches das härteste. 568
Holtzes unterschiedliche Art und Geschlechte / so zum bauen dienlich. 309
Honigsüsse Mespeln ohne Kerne zu zeugen. 185
Hopffe / wie er einzulegen. 34
wie er einzubringen. 45
Hunde / derselben Eigenschafft. 154
Hunds-Oel / wie es gemachet wird. 345
Hunde / daß sie nicht wütig werden. 152. 155
Hunde / daß sie sich zum Jagen gar bald angewehnen lassen. 155
Hunde / daß sie schweigen müssen. 152
Hunde an sich zu gewehnen / daß sie mit einem lauffen ibid.
Hund / daß er einen nicht verlasse. 155
Hunden / Flöh und Ungeziefer zu vertreiben. 156
Hündin / daß sie meinstentheils Männlein werffen. 152
Hüner-Augen-Pflaster / so bewährt. 386
Hünern und Gänsen die Läuse zu vertreiben. 154
Husten-Küchlein. 342
Husten-Pülverlein für kleine Kinder. 355
Husten vertreiben. 322
Husten und Mangel der Lungen. 344
Husten-Zeltlein. 335.339

I.

Jeßmin-Wasser sehr gut. 435
Illuminir-Kunst / was man vor Temperatur-Wasser darzu gebraucht. 484. bis 486
was man vor Farben darzu gebraucht. 486
von Vermischung und Anmachung der Farben. 487. bis 498

wie

wie die Farben eingeweichet werden. 498
Indig / feinen machen. 447
geringen machen. ibid.
Indig auf Laugen in Kessel beständig auf Tripp-Sammet zu färben. 688
Indig heiß zu färben. 665
kalt zu färben. ibid.
Indig in Mangel der Heff-Aschen mit Laugen färben. 665
mit Kalch färben. 666
anzusetzen ohne Grund. ibid.
machen. 667
Indig / Lampertischen machen. ibid.
Indig / wie er zur blauen Leinen Farbe abzustossen. 701
Instrument zum Bohren der Raqueten. 629
Isabellen-Farb auf 22. Pfund. 670
Isabellen-Farb auf Leinen. 694
Judex. D. bewährtes Schnecken-Wasser für gelbe Flecken des Angesichtes. 425
Julep zum Abkühlen im Sommer für Lung und Leber. 437
Jungfrau-Milch geschwind und sicher zu machen. 331

K.

KAlbs-Lungen-Wasser. 408
Kälber-Füß-Wasser für die Flecken von Kinds-Blattern. 426
Kalch / und dessen Zubereitung. 311
Zubereitung / daß er 10. Jahr gut zu erhalten. 312
Kalten Brand zu heilen. 378
Kammer-Stücke zu probiren. 595
Käse vor Würmern zu verwahren. 118
Kertze oder Liecht zu machen / daß sie in dem Wind nicht auslösche. 749
Kette einzuladen. 597
Kaysers Caroli V. gutes Haupt-Wasser. 402. 412
Kindlein von Wachs zu giessen. 780
Kirsch-Baum / daß er zugleich Kirschen und Weintrauben trage. 182
Kirsch-Baum / was ihme schädlich. ibid.
Kirschen / schöne und grosse zu zeigen. ibid.
Kirschen wachsend zu machen / bis auf Martini. ibid.
Kirschen frühzeitige zu überkommen. ibid.
Kirschen allerhand von Wachs zu machen. 782
Kirschen-Brandwein. 414
Kirschen-Wasser zu machen. 435. 438
Kirsch-braun auf Leinen. 707
Kleyen-Wasser / so gut auf geringe Tücher. 651
Knoblauch / daß er nicht stincke. 218
Kohl / und andere Garten-Kräuter von den Erd-Flöhen zu befreyen. ibid.
Kopff-Wehe zu vertreiben. 339
Kopff-Balsam zur Stärckung des Haupts. 334
Kopff stärckende Schäuffelein. 335
Kopff- und Magen-Zucker. 345
Korn / wann und wie es auszusäen. 27
wann es einzuerndten. 39
Sommer-Korn / wie es auszusäen. 28
Korn-Würmer zu vertreiben. 45
Köstliches Gulden-Wasser zu bereiten. 413
Köstliches Gurgel-Wasser. 410

Köstliches Muscaten-Oel zu bereiten. 413
Köstliches Ohnmachten-Wasser / zur Stärckung des Hauptes / und in allen Schwachheiten überzulegen. 401
Köstliches Wasser / welches / so man es täglich innerlich gebrauchet / den Menschen vor allen zufälligen Kranckheiten erhält. ibid.
Köstliches Fluß-Pülverlein. 350
Köstliches Haupt-Pulver. ibid.
Köstlich Recept / und gut Wasser / wann ein Pferd verwundet oder geschossen. 100
Köstlichen Wein zu bereiten / von herzlichem Geruch / Geschmack und Tugend. 789
Krafft- und Semmel-Wasser. 651
Kräfftige Hertz-Latwerge. 347
Kräfftige Perlein-Milch. 408
Krahe lebendig zu fangen. 503
Krahe / daß eine die andere fahe. 505
Kramets-Vögel Art. 503
Kranckheit / daran die Pferde sterben. 100
Kranckheiten der Schaafe. 132
Krap roth färben. 655
Krap roth / liecht oder Tannet. 656
Krap roth auf 20. Pfund wüllen Tuch. 662
Krauffen schwartzen Flor wieder zuzurichten. 765
Kraut / wann es einzubringen. 44
Kräuter zu erhalten oder zu verderben. 220
Krebs und faule Schäden zu heilen. 380
Krebs häuffig in einem Teich zu fangen. 543
Kröpfe / Uberbein und Gewächse zu vertreiben. 318
Kuchen-Garten / wie er auf das beste anzurichten / und wie solcher durch das gantze Jahr über und durch alle Monat auf das beste zu pflegen und zu warten. 189
Kuchen-Kräuter. 201
Kuchen-Früchte. 210
Kugeln / wie eine jede zu laden und zu schiessen. 596
Kugeln wie eine jede in den Mortier zu laden. 604
Kugeln / glühende zu schiessen. 597
Kugel / damit man einen Spatzen vom Dach herab schiessen kan. 505
Kugel-Lack zu machen. 462. 463
Kühe und Ochsen Nutz. 112
Kühe / wie solche zu erkennen. 116
Kühe / zu welcher Zeit man solche zulassen solle. 117
Kühe / wie solche nach dem Belauffen zu warten. ibid.
Kuhe / wann es kalben will. 117
Kunststuck curiöses / allerhand Flecken aus allerley Kleidern zu bringen. 759
Kuppe zu machen / Leinen und Wüllen zu färben. 695
Kürbisse sehr groß zu zeugen. 221
Kurtz-verfaßte Regeln und Darstellungen zum Hauswesen gehörig. 82
Küsse unter den Sattel zu machen / daß ein Roß nicht kan gedrucket werden. 99
Kütte / so gut zu den rothen Steinlein von Auripigment. 763
Kütte / sehr gute / wormit man Althanen / Cisternen / Kessel ꝛc. auf das beste verkütten kan. ibid.

L.

LAck feinen zu machen. 462
Lackwerck gutes Jndianisches. 480
Lade-Schaufel/ wie sie seyn solle. 593
Lähmung und kurtz Geäder zu heilen. 321
Lämmer / wie mit solchen recht umzugehen. 129. 138.
Läpplein rothe / das Angesicht anzustreichen/ zu machen. 333
Lapis Causticus oder Stein / damit man ein böses Fleisch ausschneiden kan. 367
Lasur zu machen. 460. 463. 466
Lasur zu temperiren. 464
Lasur-Steine gut zu erkennen. 447
wie solche zu calciniren. 448
Lasur-Blau insgemein. 463
Lasur in 10. Tagen zu machen. 458
von Mercurio. ibid.
von Silber. 459
Latwerge für den Durst. 355
den Kindern für die Husten. ibid.
Lauch groß zu ziehen. 223
Lavendel grau zu färben. 659
Laugen-Säcklein zu den Flüssen des Haupts. 315. 316
zum Seiffen-sieden. 722
Laxier-Morsellen. 353
Leben des Menschen in guter Gesundheit zu erhalten. 320
Leberfarb auf Leinen. 700. 703
Leberfarb auf 30. Pf. 671
auf 22. Pf. ibid.
Leberfarb Welsch auf 22. Pfund. 671
Leberfarb auf Wüllen zu färben. 677
Lederne Hosen zu schwärtzen. 772
Legenis oder Turnus zu temperiren. 444
Leibfarb schön zu färben. 659
Leibfarb auf Leinen mit Saflor. 693
zu klären. 694
Leibfarb auf Leinen oder Baumwollen. 692
Leibfarbe Schuhe. 767
Leibfarb drucken. 470
Leim von Pergament machen. 474
Leim/ zur Stroh-Arbeit. 791
Leim schwartz machen. 714
Leinen schön blau aus dem Holtz färben. 716
Leinen braun färben. 693
Leinen Goldfarb färben. 716
Meergrün schön färben. 716
braun färben. 717
Jsabellenfarb färben. 670
Nägeleinfarb färben. 716
Purpurfarb zu färben. 699. 716
Schön Leibfarb färben. 715
Rosenfarb färben. 700. 716
schön lieblich Blau aus Presilgen färben. 709. 717
Silberfarb färben. 716
schön roth färben. 693. 717
Wurtzbraun färben. 707
Kirschbraun färben. ibid.
Violenbraun färben. ibid.
schwartz färben. 715
Leinen Tuch und Zwirn färben. 711
Leinen und Wüllen Rosinroth färben. 711
Leinen Garn grün färben. 708
Meergrün färben. 710
Grün aus Presill zu färben. 709
Pomerantzenfarb. 709
Leinen Garn oder Zwirn gelb färben. 709
hell-grün färben. 708
dunckel-grün färben. 709

Leinen Garn viel zu färben. 699
Trißmosinfarb färben. 710
Lein-Saamen wie er auszusäen. 33
Leinwand/ Seiden/ Garn/ Tüchern/ schönen Glantz geben. 720
wie man solche steiffen oder stärcken solle. 720
wie die Leinwad zu den Druck-Farben und zwar schön Gold-gelb zu färben. 786
Leopart/ wie er zu verjagen. 527
Le Populo zu machen. 435
Leucht-Kugel machen. 640
werffen. 605
Liechter von Wachs und Unschlitt schön zu machen. 748. biß 755
Liechte Haar hell und dunckel-braun färben. 774
Liecht-roth auf 33. Pfund Tuch. 663
Limonada von wenig Kosten machen. 435
Limonien-Wasser machen. 439
Linden-Baums Natur. 571
Linsen/ wie und wann man solche aussäen solle. 32
wie sie einzuerndten. 42
Linsen grosse zu überkommen. 221
Lippen-Salbe 334
Lorbeer-Baums-Art. 177
Lorbeer-Latwerge für das Grimmen. 357
Löw/ wie er zu fangen. 527
Lungen-Morsellen. 342
Lungen-Pulver. 352
des Grafen von Oettingen. 354
Lungen-Tranck. 321
Lust-Feuer-Werck. 618
Lust-Kugel/ so als ein Stern brennet/ und auf der Erden lauffet. 643
Lust-Wasser-Kugeln. 647

M.

MAckel und Flecken aus dem Gesichte zu bringen. 740
Magnetische Uhr zu verfertigen / daß man auf selbiger sehen kan/ wie viel Uhr es in der gantzen Welt seye. 300
Magen-Latwerge. 353. 356. 358
Magen-Morsellen. 348. 353
Magen-Pulver / nebst den distillirten Wassern zu gebrauchen. 404
Magen-Pulver so den Leib auch offen erhält. 334. 336. 352
Magen-Säcklein. 339. 360.
Magen-Tinctur. 348
Magen-Wasser. 355. 437
Magen-Wasser / so auch für das Kopff-Wehe gut ist. 399
Brandwein köstlicher. 266
Aqua vitæ köstliches. ibid. 267
Magen- und Haupt-stärckende Morsellen. 327
Magen-Trisaneth. 350
Mahaleb-Milch. 735
Maltz / so es nicht wachsen will auf den Maltzboden. 273
Mandel-Baum/ daß er häuffig Frucht trage. 186
so von Natur bittere Frucht bringet/ süsse Mandeln tragen möge. ibid.
Mandel-Bäume vor dem Reiffe zu bewahren. ibid.
Mantuanisches Pulver. 350
Manuum fissuras curantia. 381
Marggrafen-Pulver / so sehr gut. 335. 336
Marggrafens Georg Friederichs Grüben. 345

Massa, so schöne weisse und glatte Hände macht. 332. 734
Maulbeer-Baum/ dessen Art. 174
Massa Hispanica, sehr wohlriechend. 440
Maulbeer-Baum/ daß er fruchtbar werde/ und weisse Früchte bringe. 181
Maulbeer-Kerne/ weisse zu überkommen. 185
Maulbeer von Wachs zu machen. 783
Maul-Eseln zu zeugen. 119
Maul-Sälblein/ so gut. 426
Mäuse/ daß sie das Korn nicht fressen. 45
Marder schwartz zu färben. 796
Matten und Wiesen auf Ewig zu düngen. 81
Mayen-Blümlein-Wasser für den Schlag. 393
Meelthau und schädlichen Reiff von den Bäumen abzuhalten. 177
Meergrün auf 15. Elen Leinen. 710
Meergrün auf Wüllen zu färben. 675
Meisterey auf blau. 717
Meer-Adlers Eigenschafft. 503
Melonen/ süsse und Geruch-reiche hervor zu bringen. 219
Melonen/ daß sie nach Rosen riechen. 222
Mespel-Baum/ dessen Art. 174
Mespel-Baum/ daß er von Ameisen befreyet/ und die Früchte nicht abfallen lasse. 186
so Wurm-stichig/ zu helffen. ibid.
Meyerhof/ wie er seyn solle. 4
Meyer/ was er zu beoachten. 6
Milch-Kammer/ wie sie seyn solle/ darinn die Milch nicht verdirbt. 118
Milch zu probiren/ ob Wasser darunter seye. 147
daß es sich nicht verwandele. 147
Miltz-Wasser. 342
Miltz-Salbe. 364
Mistes Eigenschafft. 21
Mittags-Linie ohne die Sonne und Magnetzeiger zu finden. 298
Mittags-Linie auf einer Ebene zu finden. 299
Mittel zu einem schwachen und matten Baum. 178
Mittel/ so sehr gut für einen Baum/ dessen Blühe und Blumen vor der Zeit abfallen. 179
Morellen-Wasser zu machen. 435
Morsellen wider den Sood. 339
Mortier zu probiren. 604
Mortier/ dessen Proportion und Gebrauch. 601
Mortier/ aus demselben auf alle Distantias zu werffen. 602
Moßler-Wein gut zu machen. 250
Mund/ so er einem stincket. 338
Mund-Zeltlein für einen stinckenden Athem. 360
Muscatnuß-Oel zu machen. 351
Muscateller-Wein gut zu machen. 256. bis 258. 260
Musqueten zu probiren. 595
Mutter-Pferd/ daß es zukomm. 109

N.

Nachtigall/ wie solche am besten zu fahen und zu erziehen. 507. bis 509
Nacht-Eule Natur. 503
Nägelein-braun-Leinen. 700
Nägelein-braun auf 10. Elen Halb-Wüllen. 704

Nägelein-Farb auf Wüllen zu färben. 676
Nägelein-Wasser/sehr wohlriechend. 266. 419
Nägelein Purpur-Farb auf 33. Pf. 661
Nägeleinbraun zu färben. 657
Natter-Schlangen/ Eydexen/ Ungeziefer und Würmer ohne Schmertzen von den Menschen zu bringen. 367. 368
Neapolitanische weiche Seiffe zu machen. 733
Nectar- oder Rosen-Elixier. 436
Nerven-Balsam/so sehr köstlich. 391
Neu-Farben auf 22. Pfund. 672
Neuen Wein geschwind zu clarificiren. 789
Neuem Wein einen Einschlag zu machen/ daß er schmecke wie ein Welscher Wein. 259
Nies-Pulver für Strauchen und Nasen-Bluten. 376
Nuß-Baum/ dessen Art. 174
Nüsse ohne Schaalen zu zeugen. 184
Nüsse von Wachs zu giessen. 752
Nuß-Här/ dessen Art. 510

O.

OBst-Flecken von Leinwand zu bringen. 759
Ochsen / desselben gutes Kennzeichen. 113
desselben Wartung. 114
derselben Nutz und Gebrauch. 112
wie solche gut zu mästen. 115
Ochsen-Blutfarb zu färben. 657
Oesterreicher- wie auch andere Weine/ wie Moßler-Wein zu machen. 789
Oel/ von allerley Blumen zu bereiten. 413
Oel allerley zu erhalten / daß sie nicht gartzig werden. 758
Oel aus Jeßmin / Pomerantzenblüh oder Rosen zu machen. ibid.
Oel-Farben/ damit man zierlich auf Baum-Wollen oder leinen Gezeug drucken kan. 468
Oel für das Kopff-Wehe. 314
Oel-Flecken auszubringen. 759
Ofen/ vide Stuben-Ofen.
Ohr-Höllerer/ so einen in die Ohren kommen. 337
Oleum Sanctum Sanctorum. 382
Oleum Vitrioli zu machen. 429
Olivenfarb zu färben. 655
Olitäten/ allerley süß zu machen. 432
Orgeln zu probiren. 595
Otter-Farbe/ so gut ist. 797

P.

PAnter-Thier zu fangen. 527
Pappel-Baums Art. 553
Paruquen auf das schönste aufzukraussen. 774
Pariß-Roth. 468
Pech-Krantze zu bereiten. 613
Perlein / so verdorben / wieder schön weiß zu machen. 793
klar und hell zu machen. 794
Pest-Pulver/ so gut. 341
Petersilien/ krauß zu zeugen. 221
Petersilien sehr groß wachsend zu machen. 221
Pfaffen-Futter/ oder grobes Magen-Pulver. 355
Pferde/ deren Eigenschafften. 96
Pferde Namen nach den Farben. 94
Pferd dermassen zu stärcken / daß es ohne

ohne Futter zwey oder drey Tage/ 20. oder 30. Meilen lauffen kan. 107
Pferde fett zu machen. 99. 108
Pferd / so dürr / wie man dieselbe zu Leibe bringen kan. 111
wann es nicht zunehmen will. 107
so eine Ader erstauchet / wieder zu helffen. 111
so im Feld oder Stall aufstößig wird / oder der Feiffel anstösset. 107.
Purgier-Pillen. 108
so schwartz/weiß zu machen. 109
das Niederlegen im Wasser zu vertreiben. 110
die offene Schäden wieder zu heilen. 111
so abgeritten / wieder zu helffen. 111
die Bäule zu vertreiben. ibid.
so geschlagen oder geschossen / zu heilen. 110
geschwinde und hurtig zu machen. ibid.
so von Schlangen / Ottern / oder andern gifftigen Ungeziefer gestochen wird / wieder zu helffen. 108
so nicht stallen kan / in einer Viertel-Stund zu helffen. 103
so einem gestohlen wird. 101
so zu Rehe getruncken. ibid.
so es bezaubert wird. 101
so es nicht stallen kan. 102
so Leimen oder Erden gefressen. 105
so von bösen Menschen bezaubert. 102
daß es allen vorlauffe. 103
so sich verfangen und versoffen. 100. 106
für krancke Augen. 103
daß sich keines verfänget/ und nicht müde wird. 101
so der Muth entgehen will. 100
für den Wurm. ibid. 102. 106
Pulver / wann ein Roß gedruckt ist/inwendig zu heilen. 102
braune Flecken zu machen. 105
wie man eine weisse Blasse machen solle. 100
für den auswerffenden Wurm. ibid.
Harn-Salbe. 105
Haar-Salbe. ibid.
so Stahlen blind. ibid.
daß sie einen kleinen Kopff / und schöne Mähnen bekommen. 97
zu färben. 796
geäpffelt machen. 795
auf Türckisch färben. 795
braune Flecken zu machen. 795
Pfinnen oder Finnen der Schweine vertreiben. 333. 143. 148
Pfirsing-Baum/ mit dessen Art. 174. 186
Pfirsing und Quitten / wie man sie auf einen Baum zusammen zeugen könne. 182
Pfirsing / daß sie nicht faulen / oder sonsten abfallen. 183
schön rothe zeugen. ibid.
Baum / daß er schöne rothe Frucht bringet. 180
Pfirsing-Aepffel zeugen. 184
Pflantzen zum Kraut / wie man solche stecken solle. 34
Pflantz- und Vermehrung der Nägelein. 229

Pflan-

Pflantzung eines Mandel-Baums. 186
Pflantzen und Gewächse/daß sie gröſſer werden. 219
Pflaster für Erbrechen und Undauen des Magens. 342
Pflaster / so mit der Hülffe GOttes heilet ohne Meyssel und Balsam/ man werde gestochen oder geschlagen. 378
Pflaster / für alle schmertzhaffte Glieder. 433
Pflaster zu Fisteln und alten Schäden. 320
Pflaumen-Baum/ dessen Art. 174
Pflaumen zu unterschiedlichen ungewöhnlichen Zeiten zeugen. 184
Pflaumen den Mandeln gleich zeugen. ibid.
Pflaumen / Zwetschgen / und blaue Weintrauben von Wachs. 783
Philomela Theophrasti Paracelsi. 507
Pilgrams-Stab / der Feuer auswirfft. 638
Podagra / ein gut Experimentum dafür. 325
Polnisch-Roth färben auf Seiden und Wollen. 689
Pomadi-Salbe. 363
Pomade fürtreffliche zu denen Lippen. 331
Pomerantzenfarb wüllen Garn. 609
Pomerantzenfarb Leinen zu färben. 706. 709
Pomerantzenfarb auf 20. Pf. 669. 670
Pomerantzen-gelbe Drucker-Farbe. 469
Pomerantzen von Wachs zu giessen. 783
Poudre de Cypre. 441
Præservir-Pulver in der Pest/ Hertz-Zittern und andern Kranckheiten. 377
Probirtes Pulver für den Stein. 346
Prorentische Blöbe unter den Weyd zu färben. 689
Proportion der Speissen / damit die Raqueten gefüllet werden. 622
Proportion der steinern/ eisernen und bleyernen Kugeln gegeneinander. 597
Pudre de Sympathie für allerhand Wunden. 369
Pulmentum Theophrasti, darmit alle böse Schäden von Grund aus zu reinigen. 367
Pulß-Säcklein. 360
Pulß-Wasser fürtreffliches. 411
Pulver für Schnuppen und Flüsse des Hauptes. 315
Pulver zum purgiren des Haupts/ Hirn und Magens. ibid.
Pulver für den Schlag und Schwindel. 346
Pulver für die Zufälle. 349
Pulver in suspicione der Franzosen/ Gonorrhœa virulenta Neapolitana. 375
Pulver zu wohlriechenden Kräuter-Säcklein. 443
Pulver/ sehr wohlriechendes/ zu Kleidern und zur Leinwand. 442
Pulver von Violeta. 441
Pulver/ unterschiedliche alte silberne Posamenten/Spitzen/ und andere von gesponnenem Silber gemachte wieder auf das schönste auszuputzen. 776

Pulver/

Pulver / wieviel auf jede Kugel gebühret. 604
Pulvis contra vulnus cancrosum. 385
Purgation zum Haupt. 315
Purgirende Weichsel-Sultze. 337
Purgirender Citronen-Safft. ibid.
Purpur-Farbe zum Mahlen. 445
Purpurfarb auf 51. Elen Leinen. 702
Purpurfarb Leinen Garn zu färben. 699. 700
Purpurfarb schön auf Wüllen. 676
Purpurfarben Tripp beständig zu färben. 688
Purpur-Nägelein-Farbe auf 33. Pf. 661

Q.

Querder zu allen Fischen insgemein. 537
Quitten-Baum / dessen Eigenschafft. 174
Quitten sehr grosse zu zeugen. 185
Quitten und Pfirsing auf einem Baum. 182
Quitten-Oel gut zu machen. 384
Quitten-Safft / so gewürtzt / zur Stärckung des Magens. 336
Quitten-Wein guten bereiten. 264

R.

Raben / wie man solche lebendig fangen könne. 503
Raqueten-Zeugs Proposition oder Sätze. 623
Raqueten / wieviel in deren Füllen Streich oder Schläge gehören. 628
Raqueten / wie man eine jede verfertigen solle. 622
wie die dreymal steigenden. 632
mit auswendigen Schlägen. 630
mit ausfahrendem Feuer im Steigen. 630
mit Regen-Feuer. 631
sonder Stab. ibid.
mit vielen Schlägen. 629
steigende verfertigen. 627
Rauchwerck wider die Schwindsucht. 376
Rauch- oder Haar-Farbe. 690
Rausch-Schwärtze. 678
Reben / daß solchen kein Thier oder Gefröst schade. 245
so die fallende Sucht haben. 244
wie man helffen könne / wann ihre Trauben im Wachsen verdorren. 244
so faule Trauben tragen. 244
wann sie viel wild Holtz haben. 244
wie man die laxirende zeugen solle. 244
Theriackische. 243
Regen-Kugeln zu werffen. 605. 641
Regeln unterschiedliche von Pflantz- und Verpflantzungen der Bäume. 170
Rehe-Farben. 671
auf ein breit Tuch. 672
Rehen der Pferde. 102. 104
Reissen in Gliedern / wie man solchen abhelffen könne. 324
Reisender / was er beobachten solle. 580
Reiten / daß kein Pferd sich verfänget. 102

Reiten in die Wette. 101
Reit-Wurm der Pferde zu vertreiben. 106
Requisita, worauf ein Constabler zu einem jeden Stuck Achtung geben solle. 583
Rettich / wie man gar grossen zeugen könne. 221
Rheinischen Wein machen / daß er süß bleibe / und sich nicht verwandele. 247
Rindern Talck oder Unschlitt / wie man solches dem schönsten Wachs gleich machen könne. 748
Rosen / und derselben Wartung. 228
daß sie sehr wohlriechend werden. 237
machen / daß sie frühzeitig blühen ibid.
daß sie überaus spat blühen. ibid.
daß man sie auch ausser der Zeit haben könne. 236
von vielerley Farben auf einem Stock. 236
wie man sie lange Zeit frisch erhalten könne. 239
wie man sie grün / gelb und blau wachsend machen könne. 238
wie man die kleinen groß wachsend machen könne. 236
wie man grüne / auch halb weiß und halb rothe überkommen könne. ibid.
Rosen-Elixir oder Nectar. 436
Rosen-Spiritus. 421. 428
Rosen-Wasser besonders. 418. 421
Rosen-Wasser aromatisirtes. 422
so verdorben / wie man sie wieder zurecht bringen könne. 422, 427
Rosen-Wein fürtrefflich zu machen. 256
Rosenfarbe Schuhe. 768
Rosen-roth auf Leinen und Wüllen. 703. 711
Rosen-farb sehr schön auf Wüllen. 676
Rosen-Tinctur sehr delicate. 359
mit Citronen-Safft gemacht. 348
Ros Solis, wie man solches sehr köstlich machen könne. 434
Roß an einem Bein-Bruch curiren. 110
Roß / so gantz abgetrieben / wie man es mit geringen Kosten wieder ausfüttern könne. 106
Roß / so es überfüttert ist. 104
so Ziegel und Leder frißt. 106
so es vernagelt ist. 102. 103
daß sich keines verfänget. 102
so es mit Korn überfüttert ist. 104
so im Leibe faul ist. ibid.
auf Türckisch zu färben. 102. 795
Roßmarin / wie man ihn zur Frühlings-Zeit aussetzen solle. 232. 234
wie gegen dem Herbst. 238
Zweiglein ohne Wurtzel zu setzen. 232
wie man sie zeugen könne / daß sie auch im Winter in der Kälte dauren. 233. 234
Roßmarin-Wein / wie man ihn machen solle. 255
Roth färben. 655
Roth auf Leinen zu färben. 710

Rothe

Rothe Farbe zum Zwirn. 711
Roth auf 3. Pfund leinen Garn. 702
Roth auf 15. Elen Leinen. ibid.
Roth und Feuerfarb auf 1. Pfund leinen Garn. 701
Roth auf roth / auf 1. Pfund Leinen. ibid.
Roth schön auf Wüllen. 664
Roth auf 1. Pf. Wolle. 661
auf 6. Pf. Wolle. ibid.
Roth aus dem Holtz auf 22. Pfund. 662
Roth Siegel-Lack gut zu machen. 800. 801
Roten Zwirn färben. 773
Rothen Wein fürtrefflich machen. 256
Rothen Wein noch schöner machen. 265
Rothes Wachs zu machen. 784
Rothe Haar schwartz zu färben. 795
Roth- und weisse Ruhr / ein gut Mittel dafür. 324. 343. 357
Röthe der Augen wie man solche vertreiben könne. 322
wie auch die Röthe des Angesichts. 331
Rothe Tinctur zur Erkühlung der Leber. 339
Roth Spanisches Wachs zu machen. 800. 801
Rothe Wasser-Farb zum drucken. 470
Rotzigkeit der Pferde zu vertreiben. 112
Rube-Saamen aussäen. 33
Ruben / wie man sie einbringen solle. 44
Ruben / wie man sehr grosse zeugen könne. 221
Ruthe / oder Spring-Falle / für den Fuchs. 525

S.

Säcklein / zu denen Kleidern. 361. 755. 756
Säcklein / so das Haupt und Gedächtnus stärcket. 361
wider Haupt-Schmertzen / so von Kälte kommen. 360
wider die rothe Ruhr. ibid.
wider den Zwang. 361
Safft zum bösen Hals. 323
Salat wohlriechenden zu machen. ibid.
Salbe für den kalten Brand / Rothlauff und alle hitzige Geschwulst. 325
für den Erb-Grind. 317
grüne / für verstockt Geblüt / für Geschwär und Stechen / für die Brust-Sucht. 324
so die Läuse tödtet. 317
wider die Schwehre Noth. 362
ein roth Angesicht. ibid.
zum Schlaffen. ibid.
die Geburt zu befördern. ibid.
so alle blaue Flecken von Stossen / oder Schlägen / über Nacht hinwegnimmt. ibid.
zur guldenen Ader. ibid.
Salbe / wider ein Pfinnichtes Angesicht. 363
in Zerstossung und Schmertzen. ibid.

Sälblein für alles Haupt-Wehe. 356
Salbe für die contracten Glieder/ so das Geäder zusammen gezogen an Händen. 381
Salbe/ wider die Sommer-Flecken. 423
Salbe/ so gut für offene Beine von gesaltzenen Flüssen. 380
Salbe zu allen Sennen/ Wunden/ Crusten/ Schäden und Geschwulsten. ibid.
Salbe für das Frauen-Zimmer/ so schön weiß und zart machet. 734
Salbey-Wein/ wie man solchen machen solle. 254
Salmiack-Geist/köstlich zur Medicin. 432
Sammet/ so alt und verlegen/wieder zu erneuern. 760
Sammet und Seiden Brandschwartz zu färben. 680
St. Johannis Pfirsing-Baum/ dessen Art. 174
St. Johannis-Träublein/ Erbseln- und Creuseln-Beer. 177
St. Johannis-Oel zu innerlich- und äusserlichen Gebrauch. 390
Sang-Fincken in der Fasten zu fangen. 510
Sauer-Brunnen durch Kunst zubereiten. 437
Schäferey/ was solche seye. 119
Schaafe/deren Eigenschafft und Nutz. ibid.
derselben Vermehrung. 123
derselben Wartung / Weid und Futter. 124
wann sie trächtig sind zu erkennen/ was für Farb die noch verschlossene Frucht habe. 123
wie man sie recht füttern und warten solle. 126
zu erkennen/ die man im Winter behalten will. 139
daß sie den Widdern gerne nachfolgen. 140
wann sie auswendig am Leib Geschwäre haben. 136
so sie zwischen Fell und Fleisch naß sind 139
wann sie abnehmen und mager seyn. 133
Schaafen für die Lungensucht ibid.
so sie plötzlich erkrancken 133
für die Husten. ibid.
für die Rotzigkeit ibid. & 138
für Grind und Schäbigkeit. 134. 138
für die Egeln. 134
für die Rauden. ibid. 135. 137
für die Peste. 133. 139
für das Brechen. 137
wider die Nagel-Kranckheit. ibid.
für die Blattern. 138
für das Kollern. 138
für die Wasser-Blasen. 137
für das Anthoni-Feuer. ibid.
für den dürren Rauden. 135
Geschwär und Krätze zu heilen. 136 140
für das Sterben. 132
wann sie gifftige Kräuter gegessen haben. 135
wann sie krablicht seyn 134
das Hincken zu vertreiben 136
Tabsucht der Schaafe. ibid.
für sonderbare Kranckheit. 136

Schaafe / so krölicht seyn. 138
für das rotzige Fieber der Schaafe. 139
für den langwürigen Husten. 135
wann sie aufstößig werden. 135
für die Räudigkeit. 136
für das Verwerffen. 139
Scharlach-Farb. 659. 683
Schelm oder Sterben / so es unter das Vieh kommet. 117
Schetter blau zu färben. 713
Schlaff-Salbe. 364
Schlaff-Trüncklein. 362
Schlag-Spiritus wohlriechender. 406
Schlag-Wasser fürtreffliches. 330. 392. 401. 402
Schlangen zu probiren. 595
Schlehen-Latwerge. 349
Schmertzen und kalte Gesüchte der Glieder und Verkürtzung des Geäders. 344
Schminck-Balsam. 424
Schminck-Wasser / fürtreffliches. ibid.
Schminck-Tuch fürtreffliches für das Frauenzimmer. 757
Schmutzige silberne Galonen oder Spitzen wieder schön und sauber zu waschen. 761
Schnecken-Wasser für gelbe Flecken des Angesichts. 425
Schnecken-Oel / wie es gemacht wird 345
Schnupff-Toback / sehr künstlicher. 441
Schnur-Feuer zu machen. 637
Schöne Tücher und andere Dinge gelb zu färben. 773
Schönheits-Essenz. 423
Schöne blaue Farbe mit den Wachs eingedruckten Mödeln. 786
Schön blau zu drucken. ibid.
grün drucken. ibid.
roth zu drucken. ibid.
braun zu drucken. ibid.
Schönes Secretum Rindern Talck oder Unschlit dem schönsten Wachs gleich zu machen. 784
Schöne Kunst zum Drucken / mit Gold / Silber / Metall / auch grün / roth / schwartz und allerhand Farben / auf Atlas / Taffet / Cattun / Leinwad und Seiden-Band. 787
Schön Gold-gelb zu färben. 786
Schön Gold-gelbe Farbe zu Garn oder Zöpffen. 773
Schön rothes Spanisches Wachs zu machen. 800
Schöne Pomerantzen von Wachs zu machen. 782
Schöne weisse wohlriechende Seiffe. 727. 729. 730. seq.
Schöne weisse wohriechende Damascener-Seiffe. 735
Schöne weisse rare Bisam-Seiffe. ibid.
Schöne Hand-Seiffe. 733
Schöne schwartze Confir zu machen. 765
Schöne Wachs-Liechter zu machen. 749
Schöne Fenster von Tuch zu machen. 762
Schöne Stroh-Arbeit. 790
Schönes Secretum, die Pferde zu färben. 795
Schornstein zu bauen / der den aus-

fahrenden Rauch nicht wieder zuruck lasse. 295
Schwartze wurmstichige und unfruchtbare Pflaumen-Bäume zurecht zu bringen. 183
Schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsing-Baum wiederum zurecht bringen und tragend zu machen. ibid.
Schwärmer und Spreng-Kugel zur Lust aus den Mortiers zu werffen. 605
Schwärm-Kugel wie sie zu machen. 642
Schwartz Leinen wohl zu färben. 710. 713
Schwartze Farbe auf Tripp-Sammet. 686. 690
Schwartz-angestellte Schmack Tripp beständig zu färben. 691
Schwartz-angestellte Rausch-Farb. 686. 692
Schwartz Hamburger Tripp aus den Weyd beständig zu färben. 690
Schwartz auf Wüllen. 679
auf Vierdrath / Sattinißki oder andere gar schöne Wüllene Zeug. 679
Schwartzbraun mit einem Glantz auf 33. Pfund. 673
Schwartz färben. 655. 712
Schwartze wohlriechende harte Seiffe. 737
Schwartze Oel-Farbe zum Drucken. 468
Kirschen-Latwerge. 349
Schwartzer Kirschen-Safft. ibid.
Schwartzen glatten Flor wiederum auf das allerschönste zuzurichten. 766
Schwartzen kraussen Flor wieder zuzurichten. 765
Schwartz zu schmützen. 772
Schwärtze zu Schmützen die nicht abgehet. 773
Schwartze Haar zu färben. 774
Schwartzen Zendel zu färben. 773
Schwartzes Siegel-Lack zu machen. 801
Schwefel-gelb Wüllen zu färben. 654
Schwefel-gelb Leinen zu färben. 709
Schwein/ und derselben Eigenschafft. 140
Schweinen die Läuse zu vertreiben. 142
daß sie sich wohl reinigen und purgiren. 142
für die Bräune. 141.
für das Kropff-Geschwär. 142
für die unbekandten Kranckheiten. ibid.
für die Finnen. 143. 148
so sie von heissen Fressen kranck werden. 142
wann sie kranck sind und sterben. 148
für derselben Kranckheit und Sterben. 141. 148
durch das gantze Jahr gesund zu erhalten. ibid.
zu erfahren wie dick es Speck habe. 148
Schweine / wilde mit Netzen zu fangen. 528
recht zu schiessen. 528
mit dem Spiesse zu fällen. ibid.

Schweiß-Trüncklein. 338
Schweiß-Pulver. ibid.
Schwimmende weisse wohlriechende Seiffen. 735
Schwindel-Wasser. 433
Schwindel-Pülverlein. 340. 358
Schwindel zu vertreiben. 319
Schwindel-Trisaneth. 319. 356
Schwindsucht-Pulver. 350. & 352
Schwindsuchts-Confection. 375
Schwitz-Trăncklein. 362
Schwitz-Wasser / sehr kräfftig und gut. 433
Schuhe auf allerhand Arten zu färfärben. 767
Aurora-farb zu färben. ibid.
Carmesinfarb zu färben. ibid.
Citronenfarb zu färben. 768
schön Leibfarb färben. 767
Rosenfarb färben. 768
Silberfarb färben. ibid.
hell Violetfarb färben. ibid.
schön Goldgelb färben. 767
an der Farb weder grün oder blau. 770
Aschenfarb zu färben. 768
fahlgelb zu färben. ibid.
schön dunckel-blau zu färben. ibid.
Himmel-blau zu färben. 769
Haarfarb färben. ibid.
grün zu färben. ibid.
Gras-grün zu färben. ibid.
hellgrün zu färben. 770
fittiggrün zu färben. ibid.
stahlgrün zu färben. ibid.
Secretum Chirurgicum Excellentissimum, darmit geheilet worden / der Krebs / Wolff / Fistel und alle Schäden / Stich / Wunden und Geschwär. 372
Secretum, die Franzosen aus dem Grunde zu heilen. 387
Secretum, wie man eine wunderbarliche Vermehrung allerhand Früchten machen kan / daß ein Korn derselben viel Aehren trage. 35
Sehr herrliche starcke Wein-Essenz, wormit alle Weine auf das beste zu verstărcken. 789
Sehr fürtreflich wohlriechende Seiffe für hohe Personen. 747
See-Alster / wie solche zu fangen. 539
Seiden ein schönen Glantz zu geben. 720
Seiden und Wüllen weiß zu schwefeln. 681
Seidenen weissen Flor wieder zuzurichten. 765
Seiden und Wollen schön Gold-gelb zu färben. 668
Seiffen-Künste / allerhand. 722
sehr gut zu sieden. 724. 728. 741. 742
auf Holländische Art. 740
eine Farbe zu geben. 742
viel aus wenig zu machen. 729
leicht und wohlriechend zu machen. 739
Französische. 741
so gut / von mancherley Stücken. 734
schön weiß ohne Feur zumachen. 727
zum Waschen. 728
Saracenische zu machen. 729
wohlriechende weisse schwimmende zu machen. 730. 735
bey den Italiänern Balle del Melone genandt. 731

Seiffe von Bisam zu machen. 735
wohlriechende schwartze und harte zu machen. 737
ob es gnug gesotten / eine Probe zu thun. 742
Italiänische / zur Schmincke. 744
weiche von Ultramarin zu machen. 740
Seiffe wohlriechende für das Frauenzimmer. 739
von Mandeln gar schön leicht. 728
von Mandeln sehr wohlriechend. 738.743
sehr wohlriechend zum Haupt und Bart. 746
weiche Neapolitanische. 334.733
so man Damascener Seiffe nennet. 735.737
für alle Catharr-Flüsse. 376
von Zibeth. 737
von Rosen. ibid.
so leicht als ein Schaum zu machen. 744
schöne weisse Hände darmit zu machen. 729
Seiffen-Balsam zum Angesicht und Händen. 423
Seiffen-Kugeln / sehr wohlriechende. 730.731.736.739
zum Barbieren. 730.731.732. & 738
zu flüßiger Haut. 737
zu krätzigen Händen. 730
so wohlriechend / alle Flecken und Mackel aus dem Angesicht wegnimmt. 740
überaus köstlich. 743
auf Italiänische Art sehr wohlriechend. 732
die Flecken aus den Kleidern zu bringen. 733.744
Seven-Baums Beschreibung. 570
Siegel-Lack auf allerhand Arten zu machen. 800
Silberfarb zu färben. 469.470
Silberfarb zum Drucken. 469
Silberfarb Leinen. 710
Silberfarb auf 22. Pfund Wüllen. 681
Silberfarb / so blaulicht / auf 1. Pf. Wüllen. 680
Silberfarb / so röthlicht. ibid.
etwas dunckler. ibid.
auf 33. Pfund. 681
so blaulicht. 680
auf Wüllen. 677
Silberfarbe Schuhe. 768
Sittiggrün zu färben. 675
Sittiggrün auf funffzehen Elen Leinen. 705
auf zehen Elen Halb-Wüllen. 706
Sittig-grüne Schuhe. 770
Sommer-Flecken / wie solche zu vertreiben. 333
Sonderbare Art / einen vortrefflich guten Wein-Getranck zu machen. 790
Sonderbares Schlangen-Oel. 392
Soy oder Faden Leibfarb. 681
Spanische Bisam-Paternoster zu machen. 792
auf Neapolitanisch. ibid.
Spanisches Wund-Oel / so alle Wunden in kurtzer Zeit heilet. 390
Spanisches Wachs / unterschiedlicher Arten. 800.801
Spanisch Leibfarb zu färben. 660
Spanische Weisse zu machen. 331

Spargen-

Spargen-Kunst / die rechte / wie solche an vielen Orten practiciret wird. 220
Spatzen Winters-Zeit auf den Bäumen zu fangen. 510
Spetzereyen / wormit man schön roth auf allerley Blumwerck färbet. 762
Spilling von Wachs zu machen. 783
Spiritus Vini, wie man solchen gar gut machen kan. 435
Spiritus Acetosæ Mineralis. 434
Spitzen guldene / wieder zu waschen. 761
Spreng-Kugel zu machen. 642
Spreng-Kugel zur Lust aus den Mortier zu werffen. 605
Staar / wie solcher mit Hauffen zu fangen. 510
Stärckung des Haupts und der Augen. 338
Stärck-Wasser des Marquis d'Urse. 437
Stahl-grüne Schuhe. 770
Stahl-grünen Tripp zu färben. 686
Stahl-grünes Tuch oder Wolle zu färben. 674
Staub auf sonderbare Art aus allen Kleidern zu bringen. 771
Sterb oder Schelm / so er unter das Viehe kommet. 117
Stein-Pulver. 343
Steinerne Kugeln zu schiessen. 605
Stein brennende zu werffen. 605. 609
Stein / so den Brand löschet / Podagrams-Schmertzen stillet / Augen-Röthe benimmt / Rothlauff und Geschwulst / und allerley böse Grind und Rauden heilet. 366
Stich-Pflaster / so gut und bewährt. 365
Stopini zu bereiten. 621
Streit-Kolbe mit Feuerwerck zu machen. 637
Stroh / auf allerhand Art zu färben. 790. 791
Strümpff von unterschiedlichen Farben zu färben. 683
Strümpff wüllene / auf roth zu färben. 683
schön Meer-grün. 684
schön grün. ibid.
Haar-farb. ibid.
Kirsch-braun. 685
Purpur-roth. ibid.
roth. 664. 685
braun. 685
Stuben-Ofen aufzusetzen / der lange Wärme hält / darbey viel Holtz zu erspahren. 285
Stück / neu-gegossenes / wie man solches probiren soll. 594
Stücke / wie es visiret / probiret / recht geladen und abgeschossen werden solle. 583
Stücke zu laden. 597
wie es gekühlet werden solle. 598
wann es lang geladen gestanden / wie man darmit verfahren solle. ibid.
item / wann es lang vernagelt gestanden. ibid.
wann es geladen / auf unterschiedliche Art und Weise zu richten. 599
recht zu laden. 591
auszuladen. 593
Sturm-Faß zu bereiten. 614. 615

Sturm-Häfelein zur Lust. 638
Sturm-Krantz/ auf zweyerley Art zu machen. 613
Sturm-Kugel zu bereiten. 616
Sturm-Kugel zu werffen. 605
Sturm-Spieß zu bereiten. 614. 616
Sturm-Töpfflein zu bereiten. 615
Surfet-Wasser das beste. 438
Süsse des Vitriols. 431

T.

TAlck-Oel/ sehr gerecht. 432
Tannen-Baum zu zeugen. 556
Tannet zu färben. 656
dunckel. ibid.
Tannet-braun auf 26. Pf. 672
Tapetzereyen schön zu putzen. 764
Tauben derselben Nutz. 157
derselben Ausbrütung und Eyerwerffen. 158
daß sie nicht wegfliegen. ibid.
daß sie für dem Iltis sicher seyn. 159
zu gewöhnen / daß sie bleiben. 158
daß ihnen die Katzen nicht schaden. ibid.
daß sie nicht entfliegen und ausen bleiben. 159
ein Gefräß zu machen / daß sie wieder heim kommen. ibid.
Taucher zu tödten. 539
Teiche / die in viel Jahren nicht geruhet / wieder fruchtbar zu machen. 542
aus selbigen die Röhre gantz auszurotten. 542
Touberose-Wasser / wie solches zu machen. 435
Tinctura Cosmetica excellentissima. 422. 423
Torquilla, deren Natur und Eigenschafft. 503
Tragea contra Paralysin, und alle kalte Kranckheiten des Hauptes. 330
Tragea wider den Schwindel/ & Scotomiam. ibid.
ad tremorem capitis. 331
Tranck / das Melancholische Geblüt zu reinigen. 321
Trinck-Toback für die Flüsse zu bereiten. 441
Trip-Sammet auf Leinen schwartz und glatt zu färben. 715
Trip Silber-farb zu färben. 690
Aschen-farb zu färben. 689
Trisaneth für die fallende Sucht. 329
so gut zum Haupt / dasselbe zu stärcken. 336
zum Magen. 346
so gute Däuung machet / und den Magen stärcket / die Natur und Glieder kräfftiget. 346
für einen bösen Magen. ibid.
für den weissen Flus. 345
der Frauen Zeit zu befördern. 347. 349
für Aderlässer und Kindbetterin. 345
Trißmosinfarb Leinen. 710
Triumph-Kugel / wie solche zu machen. 648
Triumph-Kugel zu werffen. 607
Tuch schön Carmesin-roth von Fernabock zu färben. 660
Englisch roth färben. 624
schön Braun-roth. 653

Tuch

Tuch schön Muscaten-farb zu färben. 652. 653
schön Zimmet-farb. ibid.
schön Nägel-braun. 653
Tücher zum Rothen gut zu alauniren. 651
Tücher / wie man solchen einen schönen Glantz geben könne. 720
Tüchlein blau. 465
Tungen was es sey. 18. 19
Tunge zu denen Feldern zu machen / und was noch mehr darbey in Acht zu nehmen. 37

V.

VEnus Schnupptuch. 331
Vermischter Blumen-Zucker in Ohnmachten des Hertzens. 358
Vernunfft / so die einem vergehet. 315
Verstopffung des Miltzes. 343
Veil-braun auf 15. Elen Leinen. 703
Vieh / so es bezaubert / wie ihme zu helffen. 117. 146
Viehe-Zucht Beschreibung. 94
Violen-braun färben. 700
Violen-braun halb Leinen auf 10. Elen. 705
Violen-braun auf Leinen. 707
Violen-braun leinen Garn zu färben. 707
Viol-braunen Trip beständig zu färben. 687
Violet-blau auf 1. Pfund. 664
Violet gar schön zu färben. 659
Violen-blaue Farbe. 468. 698
Violen-braun wüllen Garn auf 4. Pfund. 673
Violen-farbe Wasser-Farb zum drucken. 470
Ultramarin schön und glatt zu machen. 450. 451
Umlauffender Stab. 639
Unguentum Cosmeticum. 423
Unguentum ad ulcera maligna mirum & novum. 369
Unguentum probatum contra Ficus. 382
Ungues Digitorum ut pulchri fiant. 381
Unterricht aus einer Erd-Kugel / oder Land-Tafel / wieviel Uhr es an allen Orten in der Welt seye. 296
Unterschiedliche Beobachtungen / die Verwaltung des Hauswesens betreffend. 87
Unterschiedliche Art gut Siegel-Lack zu machen. 800. 801
Vogel-Weidmannschafft durch das gantze Jahr. 512. bis 524
Vogel-Fangs Gerechtigkeit. 499
Vogel-Leim zu machen. 540. 541
Vogel-Leim stets gut zu erhalten. 511
Vögel zugewöhnen / daß so offt einer weggeflogen / dir allein wieder zufliege. 506
Vogel / daß er zu dir gewohne. ibid.
Vögel / mit der Leim-Stangen und auf dem Vogel-Heerd zu fangen. 504. 511
Vögel / so noch gantz jung / zu anderer Vögel Gesang zu gewöhnen. 511
Vögel in Fisch-Reussen zu fangen. 505
Vögel taub machen / daß man sie mit Händen fangen kan. 504. 505
Vögel von den Bäumen abzuhalten / daß sie das Obst nicht fressen. 504
Vögel von der Saat abzuhalten. ibid.

W.

Wacholder-Baums Eigenschafft. 559
Wacholder-Latwerge. 349. 357
Wacholder-Oel sehr leicht und gering zu machen. 386
Oel sonderbares. 392
Wachsbilder/ wie die Formen darzu zu machen. 780
Wachs/ wie das zu den Bildern geschmeltzet wird. 781
Wachs / allerley Baum-Früchte von denselbigen zu machen. 782. 783
Wachs / wie das zu den Blättern geschmeltzet und gefärbet wird. 781
Wachs / wie man dasselbige läutern soll. 784
Wachs / wie man die Farben unter selbiges zu den Wachs-Früchten vermischen soll. 797. 798
Wachs / weisses wie man solches in der Eil zu einer Pamade machen könne. 785
Wachs/ wie ein gutes zu machen/ das sich sauber giessen lässt. ibid.
Wachs zu vermehren. 748
Wachs/ dessen Güte auf das beste zu erkennen. 752
auf das schöneste zu bleichen. 798. 799
Wachs / zu den Wachs-Früchten / schön zu färben. 797
Wachs-Posiererey-Künste. 780
Wachs-Liechter schön zu machen. 749. 751
Wachs-Kertzen / eine wohlriechende Mixtur darzu zu machen/ dessen Geruch sehr gut ist für die Schwindsucht. 752
Wachs/ wie man das gelbe weiß machen könne. 782
wie man solches roth machen könne. 784
Wachs/ grünes zu machen. 772
Wall-Kugel zu laden. 597
Wasser / alle alte Schäden zu curiren. 373
Wasser / für die Catharr-Flüsse und Kopff-Wehe. 402
in Ohnmachten/ so von der Mutter kommen. 401
für das Grimmen und Aufsteigen der Mutter. 402
die Haut klar und weiß zu machen. 405
Wasser zum Vergicht der Kinder. 406
so gut wider den Schaar-Bock. 406
für das Aufsteigen der Mutter. 405
so Kayser Carls Wassers genannt wird. 402
für das Schwinden der Glieder. 409
wider die Lähme/ so aus kalten Flüssen entstehet. 409
Wasser wider den Nieren-Stein. 411
wider den Grieß. 410
für alle Contracturen. ibid.
wider den Stein. 409
wann ein Mensch nicht harnen kan. 410
darmit man alle Wunden heilet. 405
Wasser / so sehr gut zu einem flüssigen Haupt und bösen Magen. 317
wider das Zipperlein. 385

Wasser sehr wohlriechend für grosse Herren. 404
wider die Sommer-Flecken gut. 423
zum Abwischen. 424
für die Ziterach. 426
für die Maasen und rothe Flecken des Angesichts/ auch den Kinds-Blattern. 425
für Reissen in Kopff. 314
zu bösen faulen und unsaubern Löchern. 385
Wasser/ so hart/ weich zu machen. 651
welches zum Färben das beste ist. 650
Wasser-Farben zum drucken dienlich. 470
mit vielen verborgenen Schlägen. 645
Wasser-Kugeln unterschiedlicher Art. 644. 647
mit Regen-Feuer. 646
Wasser-Kügelein sehr wohlriechende. 647
Wasser-Kugeln aus dem Mortier zu werffen. 606
Wasser-Rab/ wie solcher zu verderben. 539
Wasser-Ratz/ wie er am besten zu fangen. 542
Wasser-Raquete mit vielen Schlägen. 634
mit Regen-Feuer. 635
Wasser-Raqueten/ so in währendem Brand Schwärmer auswerffen. 635
Wasser-Reiger/ wie er zu fangen. 538
Wasser-Hun/ wie man es fangen kan. 539
Wasser-Schwarm und Fisch-Tantz. 642
Wasser-Wolff/ oder Fisch-Otter/ zu fangen. 541
Wassersucht/ ein gutes Mittel dafür. 327
Wasser-Kunst/ sonderbare Dinge zu zeigen. 303
Wasser-Uhr mit geringem Kosten zu machen. 302
wie man solche gar leicht machen könne. 301
mit einem Magnet/ oder Eisen-Stein zu machen. 300
Wasser/ für Flecken und alle Mähler im Tuch. 759
Wasser/ welche zum Seiffensieden tüchtig. 726
Wattche oder de la Brousse Käse zu machen. 151
Weiber-Aqua vitæ, so die Mutter reiniget. 403
Weiche Neapolitanische Seiffe. 733
Weichsel-Wein gar gut zu machen. 265
Weichsel-braun auf 15. Elen Leinen. 704
Weid-Blumen Art. 445
Weyden- oder Felber-Baum. 561
wie mit abgehauenen zu verfahren. 563
Wein-Bau/ und dessen zugehörige Erinnerungen und Unterricht. 241. bis 243
Wein-Essenz, sehr starcke und herrliche/ wormit alle Wein auf das beste zu verstärcken und zu verbessern. 789
Wein/ noch eine andere überaus fürtreffliche Composition davon ibid.

Wein / Oesterreicher / wie auch andere mehr / wie Moßler-Wein zu machen. ibid.
Wein / neuen geschwind zu clarificiren. ibid.
Wein-Kunst / geheime und hochgehaltene / die der Würtenberger Wein-Kunst fast gleich kommet. 788
Wein-Getränck auf sonderbare Art zu machen. 790
Weinstock so erkrancket / wieder zu helffen. 243
Weinstock / der zugleich Trauben und Oliven trägt. 244
Weintrauben vor den Wespen zu erhalten. 245
Wein / ob dessen des Jahrs viel oder wenig wachse. ibid.
Wein im Herbst gut süß und mild zu machen / daß er das gantze Jahr dauert. 251
Wein / ein gantzes Jahr süß zu halten. 250. 251
Wein / der fein sanfft und lind bleibet. 251
Wein / guten süssen bey der Presse zu machen / daß der Most bleibet bis zur Weinlese übers andere Jahr. 245
Wein süsse zu machen bey der Presse. 246. 248
dem besten Spanischen Wein gleich zu machen. 247
so er nicht hell und schön werden will. ibid.
süß und wohlschmeckend zu machen. 247. 251
Wein sehr gut von Mösten zu machen. 248. 249
den Geschmack und Geruch von Muscatellerwein zu geben. 258
sehr gut und süß anzustellen. 252. 263
sehr gut und starck zu machen. 260
so unzeitig / im Fasse zu zeitigen. ibid.
bunte zu machen. 250
sehr gut zu machen. 263
Wein / so hart / linde zu machen. 253
dem Welschen Wein gleich zu machen. 249. 250. 789
einen guten Geschmack zu geben. 250. 789
von Hindbeeren. 439
gebrochenen wieder schön und lauter von aller Röthe zu machen. 790
überaus kalt ohne Eiß zu machen. 436
Wein-Keller / wie er seyn solle. 5
Wein-Eßig / guten anzustellen. 275. 276
guten natürlichen zu machen. 250. 251
einen Einschlag zu machen. 264
Weisse von Ey zu Temperaturen der Farben lange Zeit gut zu behalten. 483
Weisse Bisam-Seiffe. 735
Weisse Farbe zum Drucken. 469. 681
Weisse so schön / darmit zu weissen. 313
Weissen Pferden schöne Kohl-schwartze Flecken zu machen. 794
Weissen Pferde einen schwartzen Stern an die Stirn zu brennen. 110
Weissen Pferd ein schwartzes Ohr von einem schwartzen Pferd anzusetzen. ibid.

Weisse Flecken auf schwartze Pferde zu machen. 795
Weisse und glatte Hände zu machen. 334
Weissen seidenen Flor auf das beste wieder zu machen und zu reinigen. 765
Weisses Rauchwerck mit schwartzen Maasen wie Tyger zu färben. 796
Weiß zu drucken auf gefärbte Leinwad. 785
Weisse gemeine Spitzen auf das schöneste und weisseste zu waschen. 766
Weiß wüllen Tuch allerley Farbe zu färben / daß man es nicht darff in Alaun sieden. 678
Weiß zu schwefeln. 681
Weite Reise mit einem Pferde behände zu thun. 99
Weitzen / wann und wie solcher auszusäen. 24
Weitze / wie er einzuernden. 39
Wermuth-Wein gut zu machen. 263
Brandwein zu machen. 268
Weyhens Natur und Eigenschafft. 502
Weyhe und Raben lebendig zu fahen. 503
Wicken und Linsen / wann und wie sie auszusäen. 32
Wicken und Linsen / wie solche einzuerndten. 42
Widder / unbändige gedultig zu machen. 140
Wiesen-Wachs. 79
wie sie zu dungen. 80
zu besäen. ibid.
Wiesen und Matten auf ewig zu dungen. 81
wannsi e zubehauen. ibid.
Wildes Pferd / daß es ein Füllen empfange von was Farbe man haben will. 109
Wild / alles leichtlich zu fangen und zu betäuben. 530
Wilde Schweine recht zu schiessen. 528
mit dem Spieß zu fällen. ibid.
mit dem Netze zu fangen. ibid.
Wind-Camin zu verfertigen. 291
Wohlriechendes Cyprisches Pulver. 755
Wohlriechende Kleider-Säcklein für hohe Personen. 756
Wohlriechende seidene Kleider-Küßlein. 754
Wohlriechende Haupt-Säcklein. 355
Wohlriechendes Rosen-Wasser. 420. 427
Wohlriechendes und Hauptstärckendes Wasser. 416. 417
Wohlriechendes Schlag-Wasser oder Spiritus Apoplecticus. 416
Wohlriechendes Wasser aus den Nägelein. 419
Wohlriechendes Wasser das leinen Geräthe in dem Aufbehalten darmit zu perfumiren. 427. 754
Wohlriechendes Krafft-Wasser zum Anstreichen in Ohnmachten. 408
Wohlriechendes Engel-Wasser. 416
Wohlriechendes Wasser für das Frauen-Zimmer. 415
Wohlriechendes Blumen-Wasser zum Handwaschen. 427
Wohlriechendes Pulver zu Küssen und Leinwad. 442
Wohlriechendes Pulver. 443
Wohlriechende Säcklein. 442
Wohlriechendes Pulver de Cypero. 442. 755

Wüchsung auf Leinwad/ daß sie aussiehet wie ein Tuch. 761
Wüllen Garn oder weiß Tuch / allerley Farben zu geben / daß man es nicht darff in Alaun sieden. 678
Wüllen Rosen-roth färben. 703. 711
Wund-Balsam zu contracten Gliedern. 433
Wund-Oel fürtreffliches. 365
Wund-Tranck ohne Hefften / ohne Meissel. 366
so der bewährteste auf Erden seyn mag/ zu allen Wunden. 368
Pfeil und Büchsen-Steine auszutreiben. 374
für Menschen und Vieh / sonderlich wann eines einen Arm oder Schenckel zerbrochen. ibid.
fürtrefflich bewährter. ibid.
Wurm/daß er dem Rauchwerck nicht schade. 797
Würme/ Nattern/ Schlangen/ Frösche und Spuhlwürmer abzutreiben. 367. 368
Wurm-Pülverlein für die Kinder. 354
Wurm-Zeltlein für die Kinder. 353
Würtenbergisches edles Salbey-Wasser. 398
Wurtz-braun auf Leinen. 707
Wurtzel-Gewächse / zur Kuchen gehörig. 206

Z.

Zahn ausfallend zu machen. 338
Zahn-Pulver/ sehr köstliches. ibid. 352. 426
Zahn-Pulver/ schwartze und stinckende Zähne weiß zu machen. 359
Zähne weiß zu machen. 332
Zahn-Wehe/ ein gewisses Mittel davor. 326
Zäpfflein / so es einem herab gefallen. 323
Zeislein zu gewöhnen / daß sie einem aus der Hand essen. 512
Zeltlein/ zur Pest-Zeit unter der Zungen zu tragen. 339
Zeuchen schönen Glantz zu geben. 720
Zeuchen / wie man sich mit solchen verhalten solle / ehe sie gefärbet werden. 719
Ziegen Nutzbarkeit. 144
deren Alter / und wie lang sie leben. ibid.
welche zu erwählen. ibid.
wie mans füttern soll. 145
deren Kranckheit. ibid.
wann sie gezickelt / und die Milch verleuret. 146
was sie vor Nutzen in der Artzney haben. ibid.
Zimmet- oder Muscat-farb zu färben. 652. 653
Zipperlein-Balsam/ so bewährt. 384
Zucker in Sterbens-Läufften. 346. 347
Zünd-Röhre zu den Granaten. 610
Zünd-Schwämme zu bereiten. 622
Zwetschgen-Baums-Art. 174
Zwey-Pott Sorbet zu machen. 438
Zwibeln daß sie groß werden. 223
Zwirn grün zu färben. 711
roth zu färben. ibid.
gelb zu färben. 712
Zugabe etlicher Bauern-Regeln. 77

Ende des andern Theils.

3 theil

der ganze Offen.

2 theil.

fig. 1.

1 theil

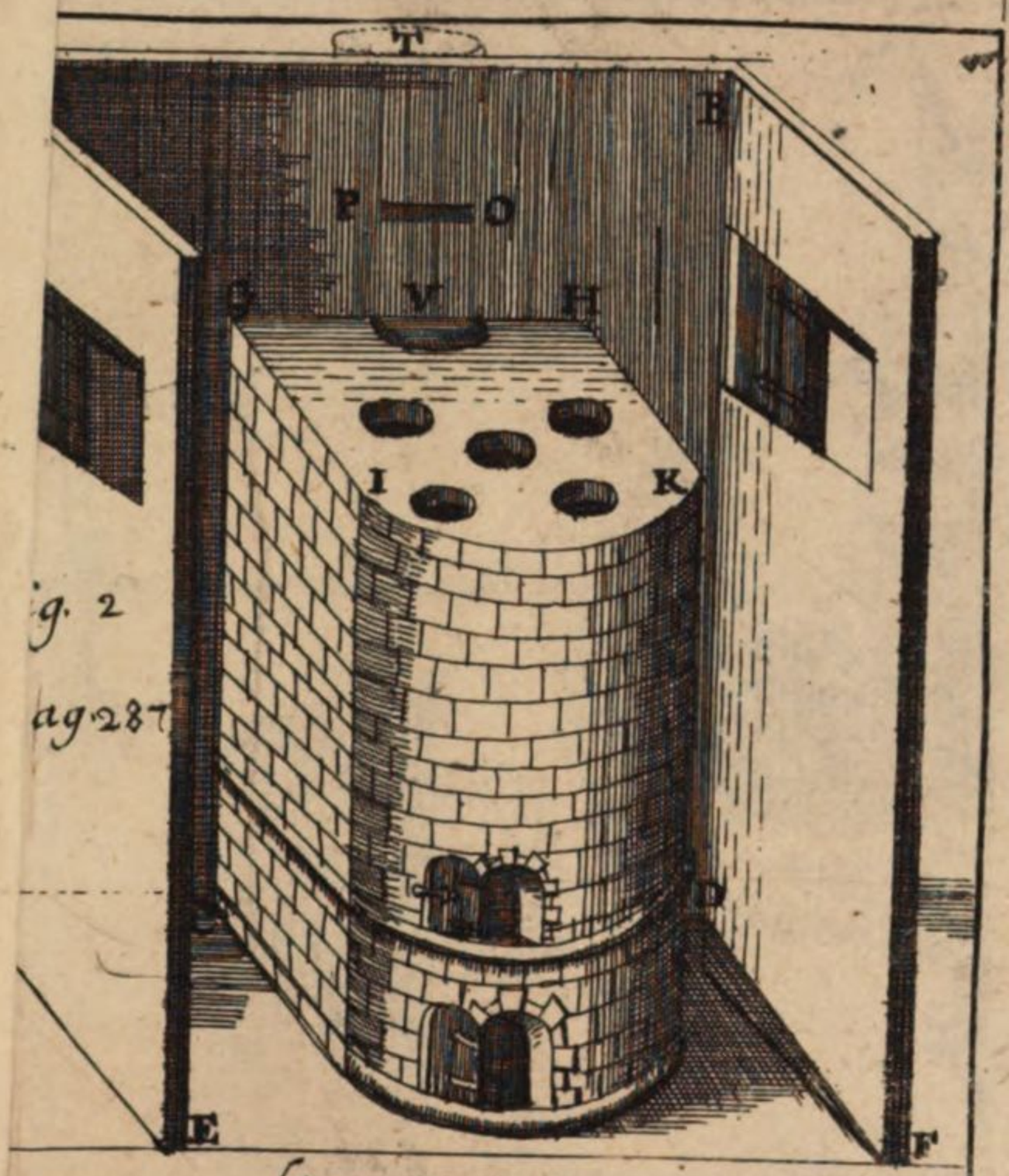
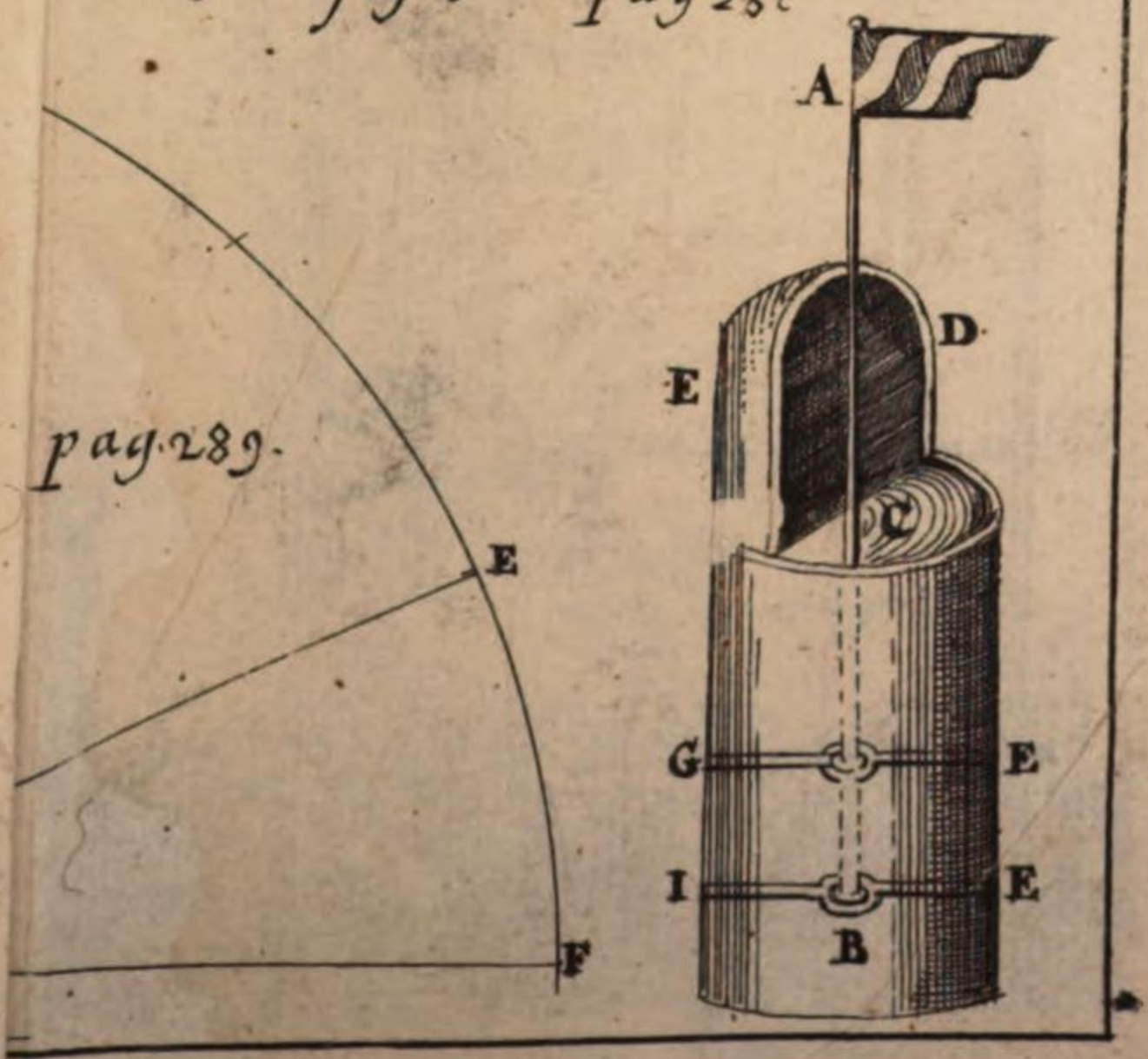


fig. 2

pag 287

fig. 3 *pag 287*



pag. 289.

figura. 6

pag 292.

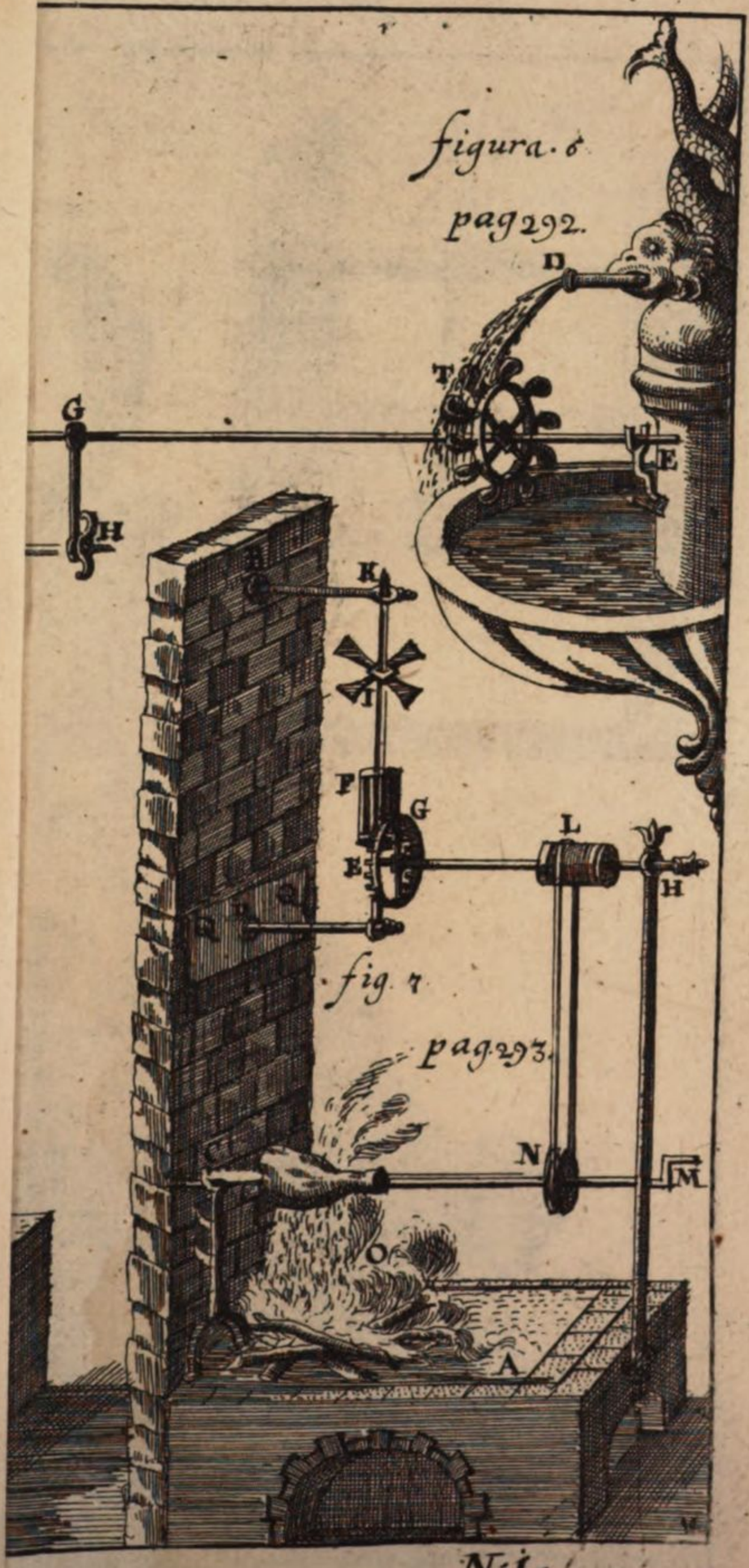
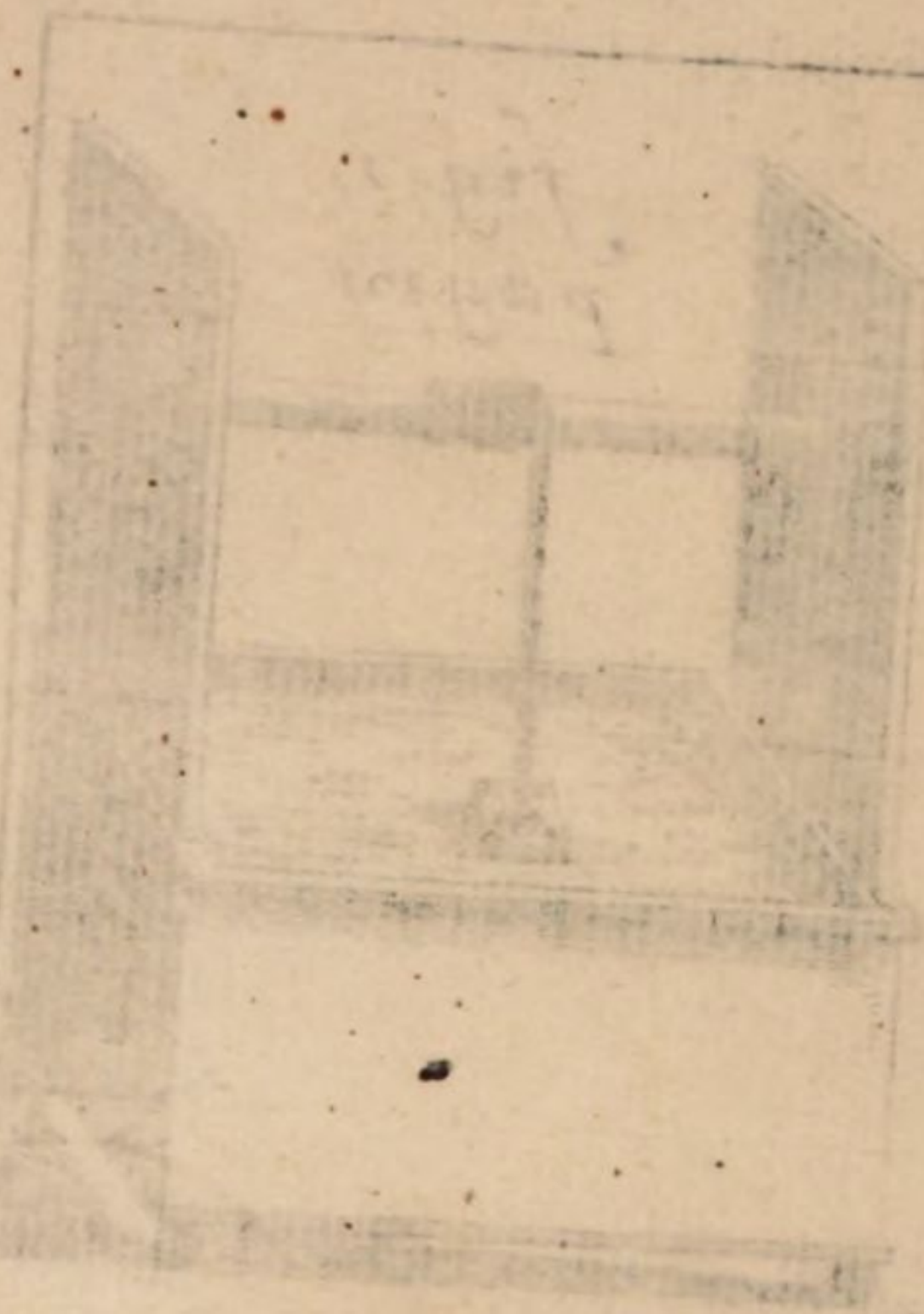


fig. 7

pag 293.

N. j.



figo pag. 297

fig. 9 pag. 296

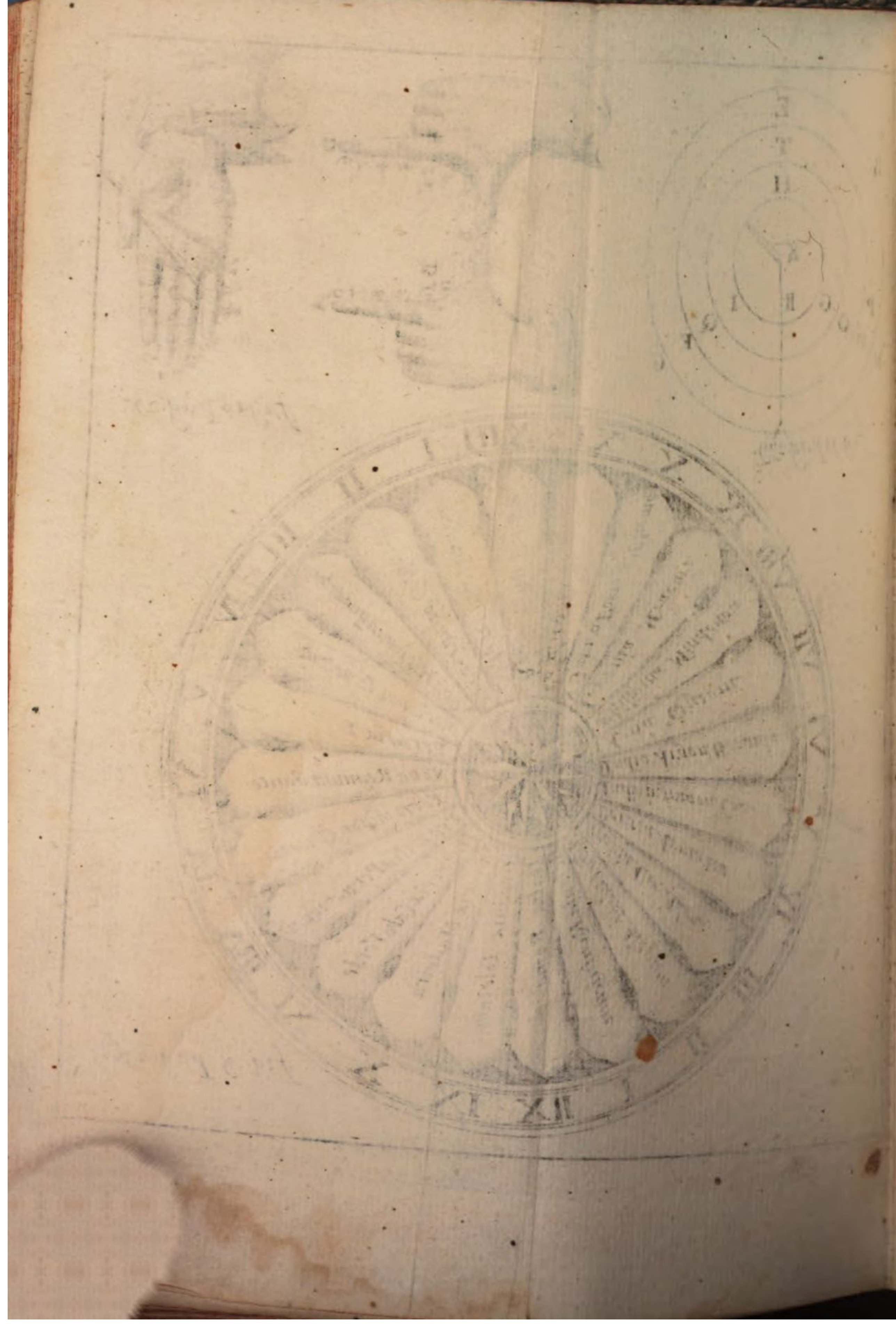
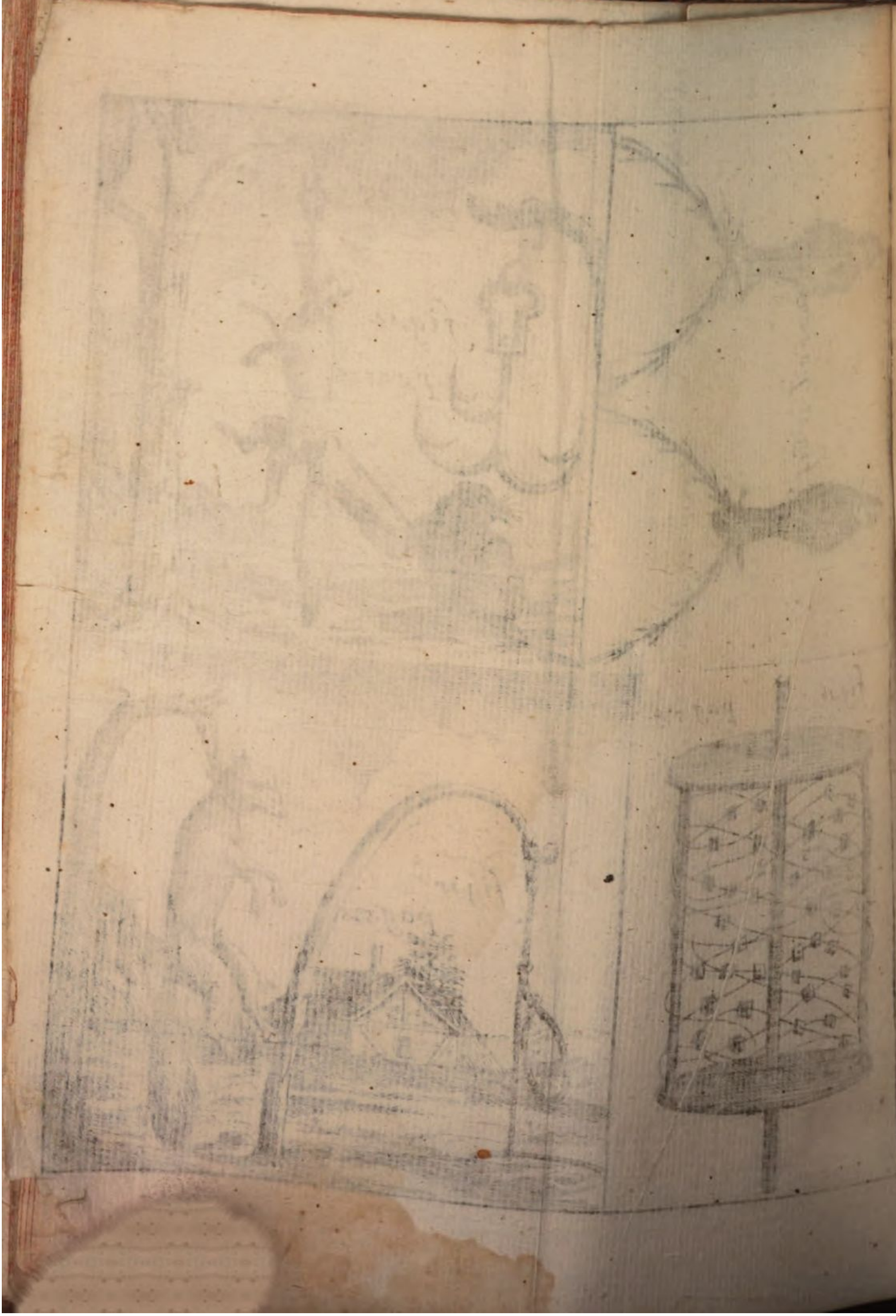
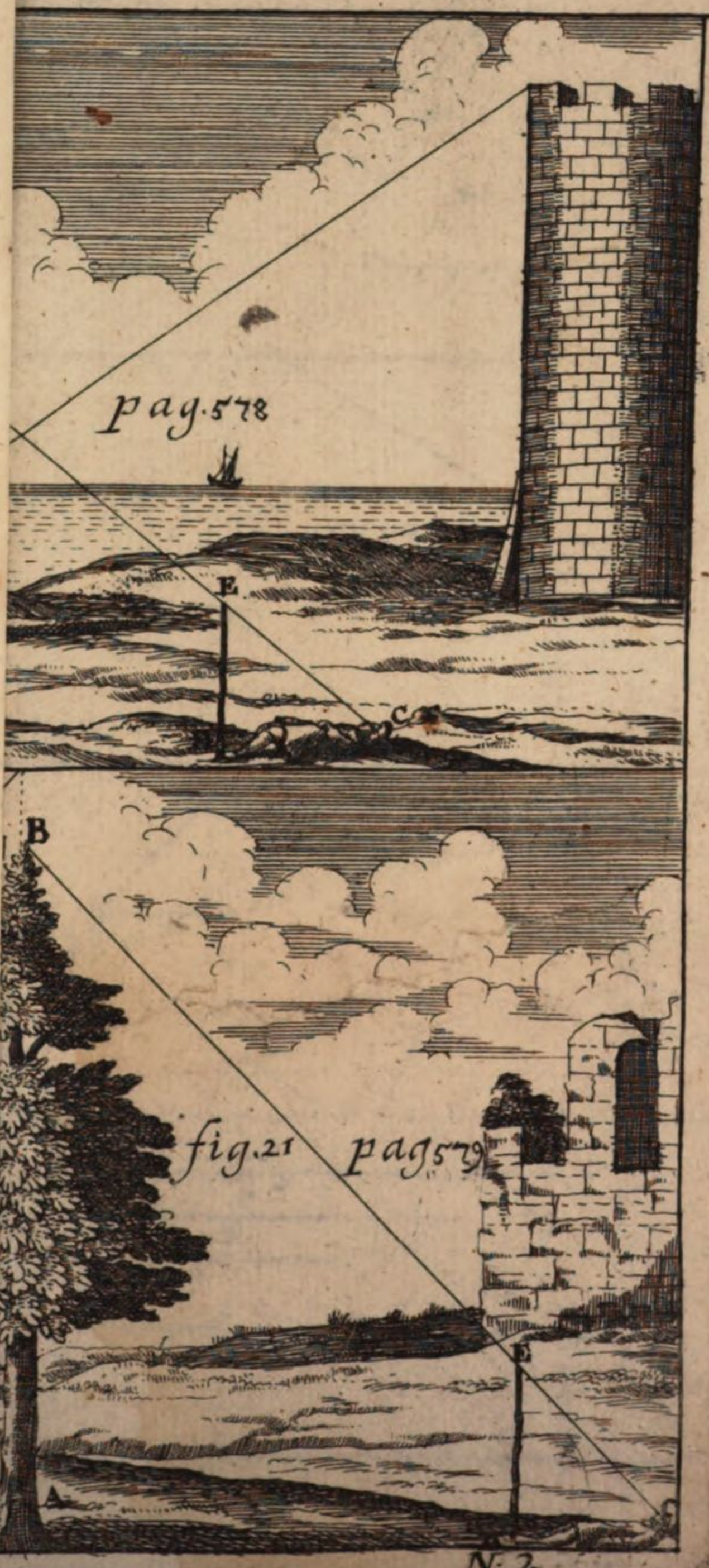


fig. 14
Pag 524
fig. 15
pag. 525





N. 2

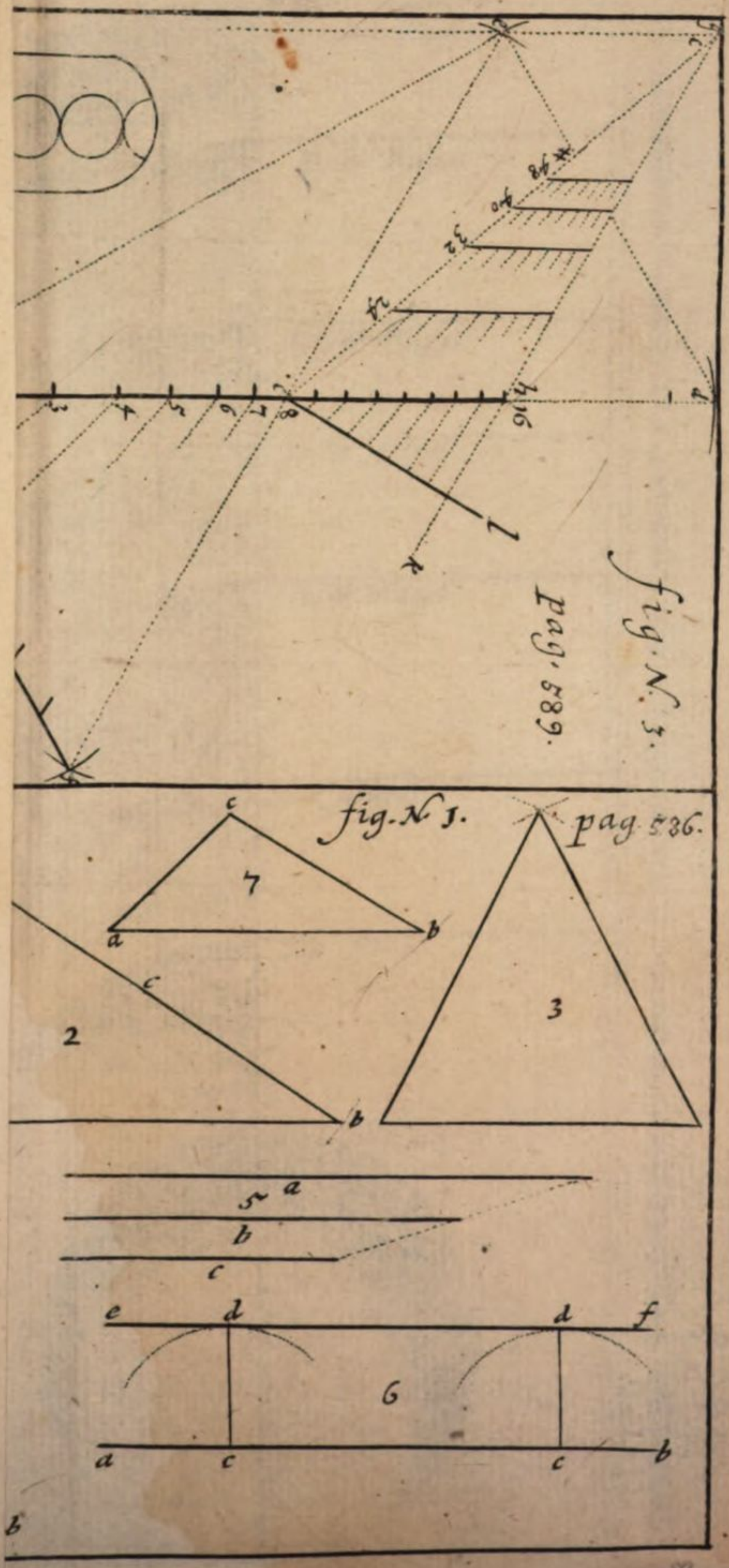
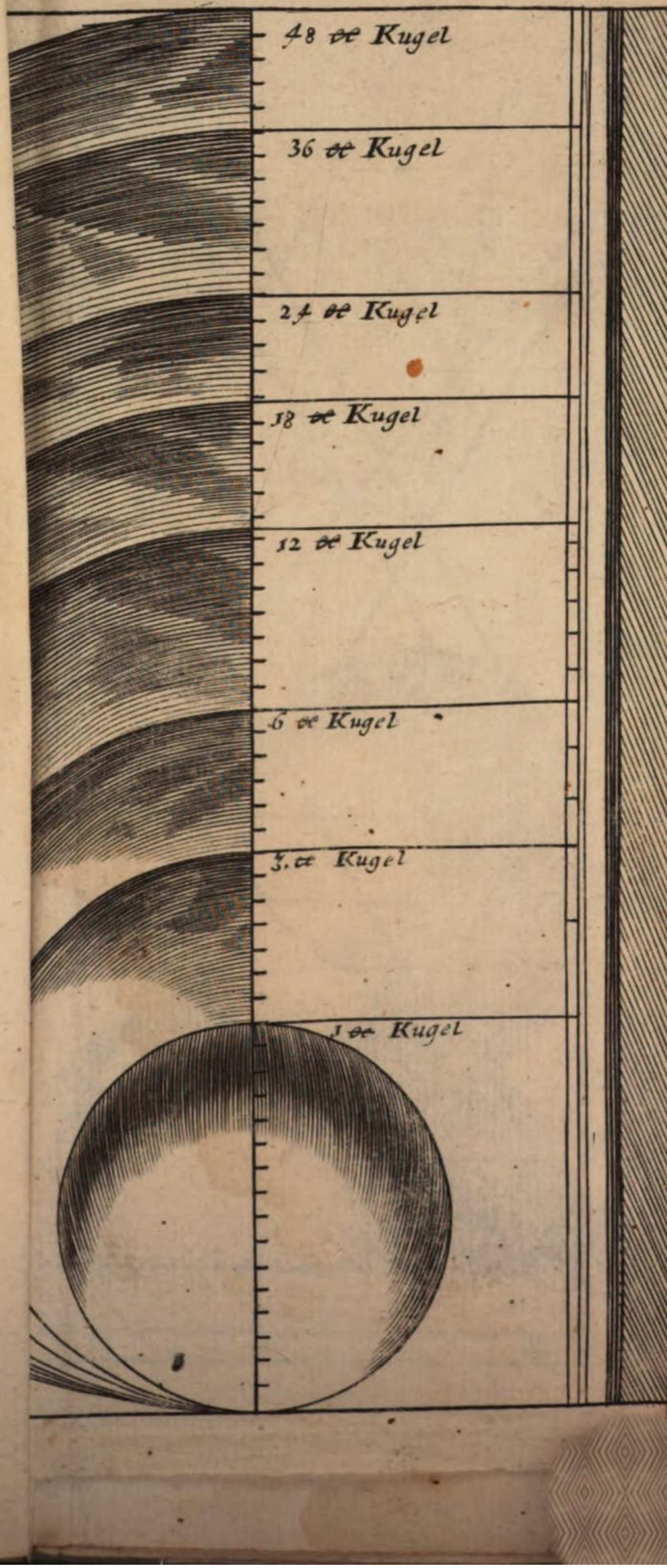
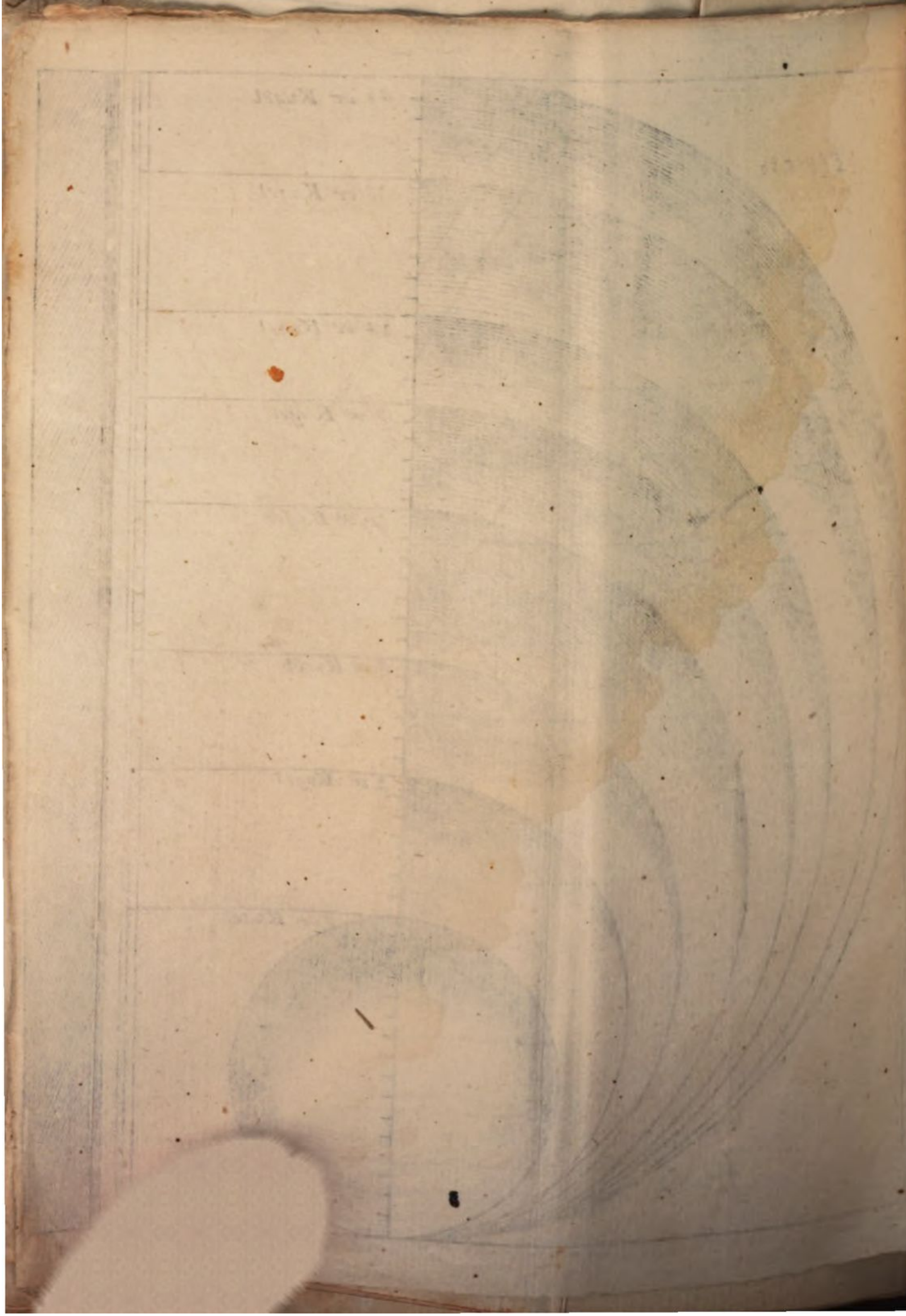
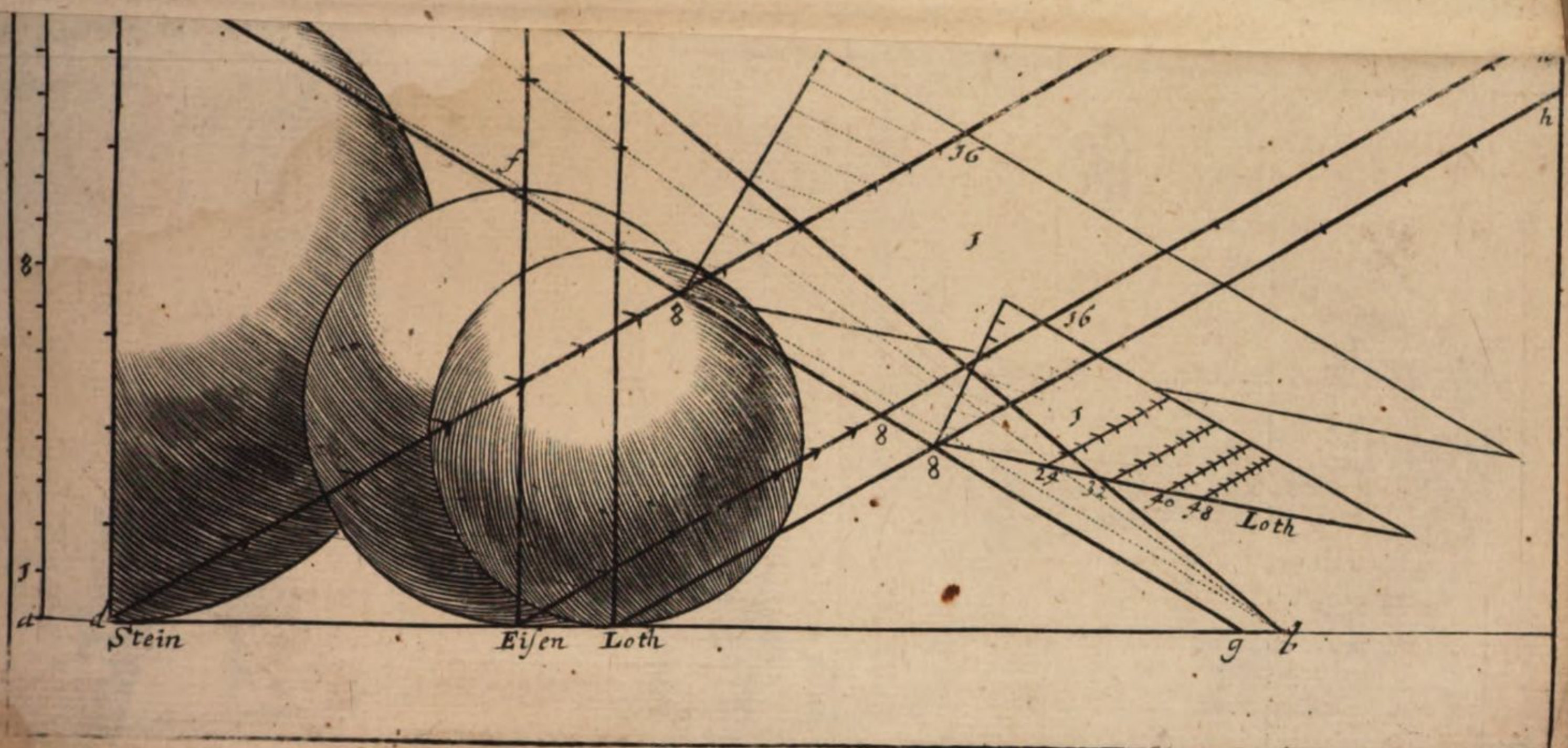


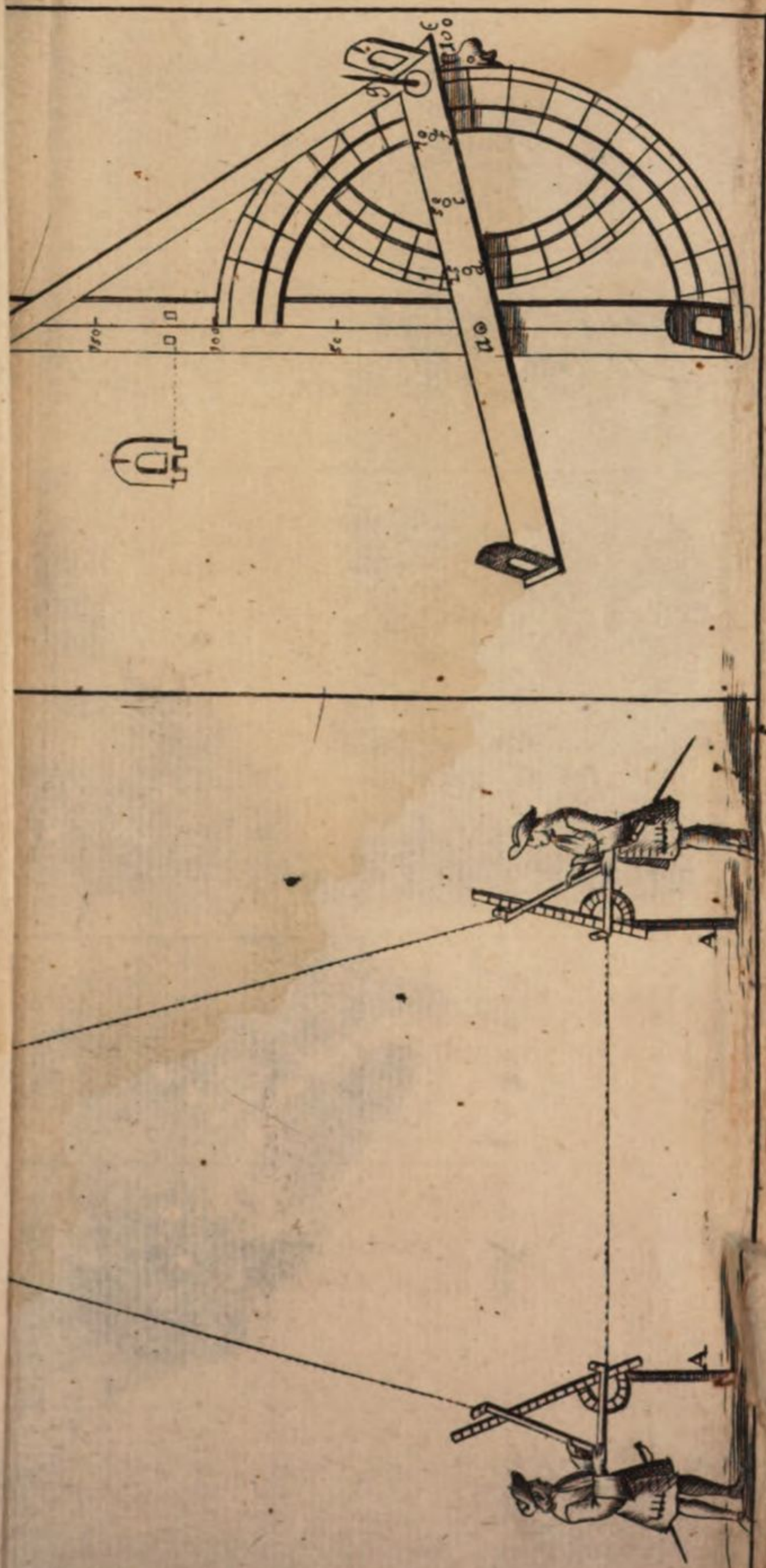
fig. N. 5.
pag. 589.
fig. N. 3.
pag. 536.
a
b
c
7
2
3
5
6
d
e
f


48 de Kugel
36 de Kugel
24 de Kugel
18 de Kugel
12 de Kugel
6 de Kugel
3. de Kugel
1 de Kugel





Stein
Eisen
Loth
Loth
a
d
f
g
b
h
8
16
24
32
40
48



N 3. finis.

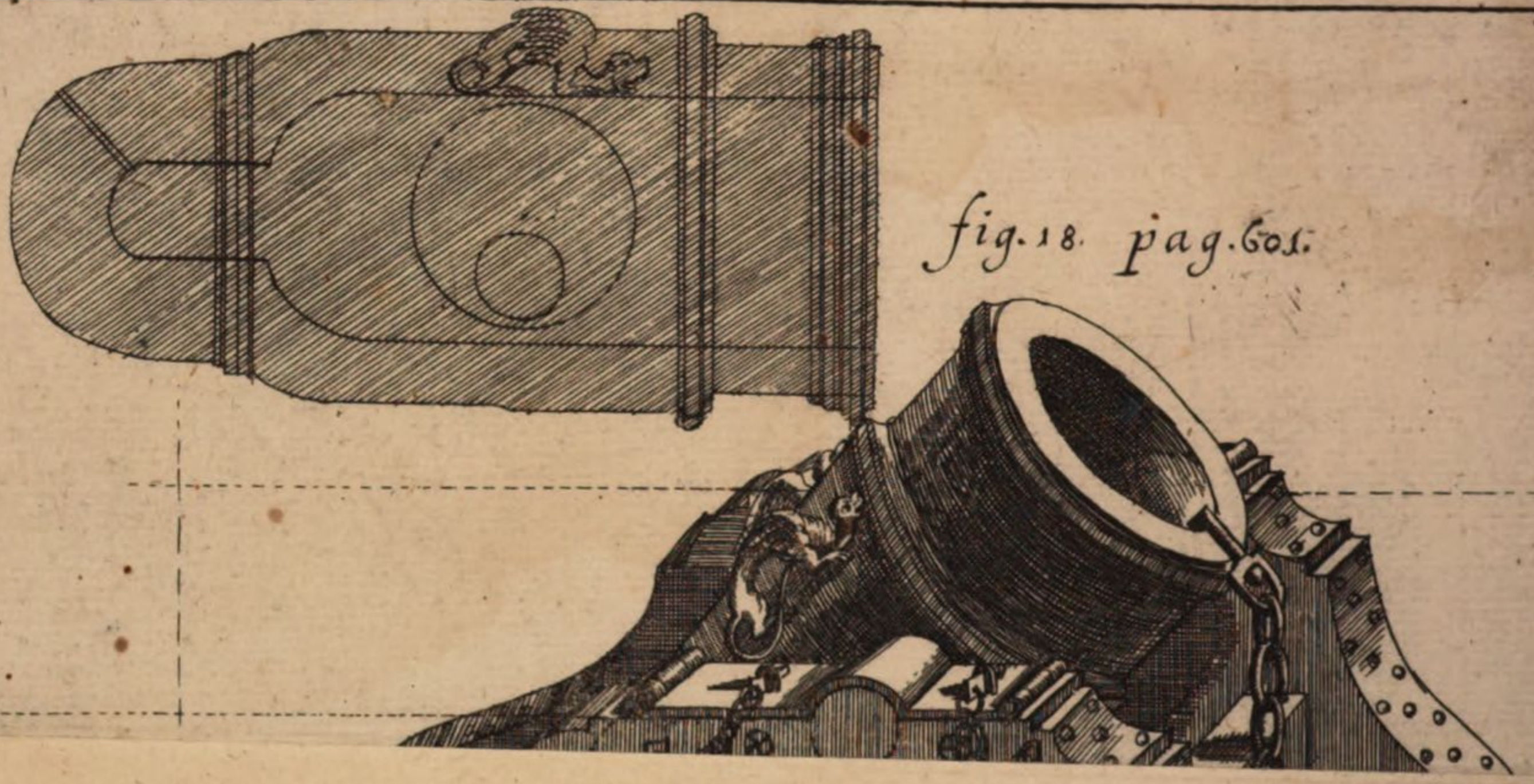


fig. 18. pag. 601.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kirsch, Adam Friedrich, -1716

Neu-verfertigtes und in zwey Theil eingerichtetes Kunst- Haußs- Arzney- und Wunder-Buch, Oder Der zu vielen Wissenschafften dienstlich-anweisende, neu-eingerichtete, viel-vermehrte und zum viertenmahl wieder aufgelegte Curiose Künstler ... Samt einem Anhang von allerhand erdencklichen, so wol gemeinen als wohlriechenden Seiffen, Zurichtung und Erhaltung der Haare zu den Paruquen, Siegellack, und Wachs-Künsten ... nebst noch vielen andern
Bd.: 2

Nürnberg [1720]

Var. 685 y-1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10136258-8
VD18 80429793